SILVERCREST®

# ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 B1

(GB) (IE)
**ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER**
Operating instructions

(SE)
**KONSERVERINGSAUTOMAT**
Bruksanvisning

(DE) (AT) (CH)
**EINKOCHAUTOMAT**
Bedienungsanleitung

(FI)
**SÄILÖNTÄKONE**
Käyttöohje

(DK)
**HENKOGNINGSGRYDE/ SAFTGRYDE**
Betjeningsvejledning

IAN 89015

GB IE FI SE
DK DE AT CH

RP89015_Einkochautomat_Cover_LB3.indd 2 10.01.13 16:11

RP89015 Einkochautomat LB3 Seite 1 Mittwoch, 6. März 2013 12:19 12

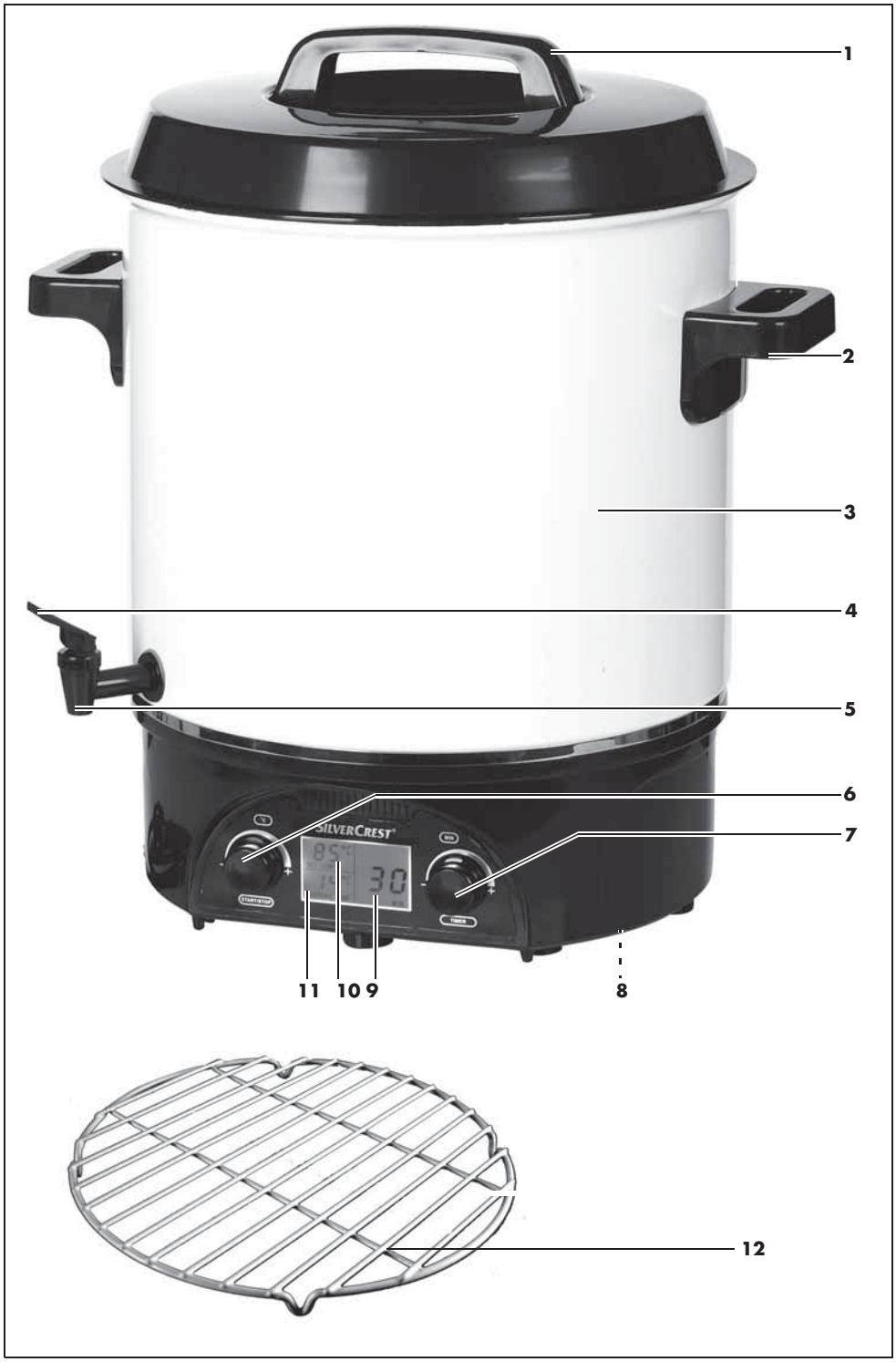
**English . . . . . 2**
Be sure to note the fold-out page.

**Suomi . . . . . 16**
Huomioi taittosivu

**Svenska . . . . . 30**
Beakta utvikssidan

**Dansk . . . . . 43**
Læs den udklappelige side

**Deutsch . . . . . 57**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
SILVERCREST

# Contents

1. Device description . . . . . 2
2. Names of parts (see fold-out page) . . . . . 3
3. Technical data . . . . . 3
4. Safety information . . . . . 3
5. Unpacking and setting up . . . . . 6
6. Operating the appliance . . . . . 6
7. Recipes . . . . . 9
8. Operating times and temperatures . . . . . 11
9. Cleaning and storing . . . . . 12
10. Disposal . . . . . 13
11. HOYER Handel GmbH Warranty . . . . . 14

**Congratulations on the purchase of your new product.**

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

# 1. Device description

## 1.1 Intended purpose

With the Electric Preserver & Jam Maker from SilverCrest SEAD 1800 B1 you can:

- can and preserve jam, fruit and vegetables
- keep drinks warm and draw them off
- keep sausages warm
- keep soup warm

This appliance should only be used in dry rooms. It must not be used out in the open or in humid rooms.

This appliance is only designed for use in the home and in similar situations such as:

- kitchenettes for staff in shops, offices and other workplaces;
- farmhouses;
- use by guests in hotels, motels and other similar residential environments;
- guesthouses.

## 1.2 Scope of supply

- 1 Electric Preserver & Jam Maker, comprising:
  - 1 container
  - 1 lid
  - 1 rack
- 1 copy of the operating instructions

## 2. Names of parts (see fold-out page)

**1** Lid
**2** Handles
**3** Container
**4** Tap lever
**5** Tap
**6** Start/stop button with rotary knob for temperature
**7** Timer with rotary knob for minutes
**8** Cable store (underneath appliance)
**9** Display of minutes
**10** Display of temperature selected
**11** Display of current temperature
**12** Rack

## 3. Technical data

| | |
|---|---|
| Power supply: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Output: | 1,800 watts |
| Capacity: | approx. 27 litres |
| Protection class: | I |

CE

## 4. Safety information

### 4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

**Warning!**
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

**Caution!**
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

**Note:**
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

### 4.2 Special information about this appliance

**Warning!** To avoid injury or damage, please observe the following information.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- The appliance must not be operated with an external timer or separate remote control system such as a remote control socket.
- Be aware that the surfaces of the appliance can become hot in operation:
  - When the appliance is running, only hold it by the handles **2** ;
  - Allow the appliance to cool down before moving it to a different location.
- Always remove the power supply plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Never immerse the container **3** in water.
- Never use abrasive, corrosive or scratching cleaning materials. They could damage the appliance.

## 4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 2).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 15.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in "Service Centre" on page 15.

## 4.4 Protection against electric shock

**Warning!** The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- Only connect the appliance to a mains socket with an earthing contact as this provides protection against electric shock.
- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact data can be found in "Service Centre" on page 15.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- No water or other liquids should be allowed to get inside the appliance, apart from in the container **3** provided for this purpose. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse the container **3** in water
  - never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
  - never use in very humid environments
  - never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a swimming pool, as water may splash into the appliance.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact data can be found in "Service Centre" on page 15.

- Never touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug it by pulling out the plug, never pull on the cable itself.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as the top of a stove.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. Only then is the appliance completely free of current.
- Avoid using extension cables. These may only be used under very specific conditions:
  - the extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the appliance,
  - the extension cable must not be "suspended". Keep children away from it and ensure that it does not present a trip hazard,
  - under no circumstances use a damaged extension cable,
  - do not connect any other appliances to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multiple sockets of any kind).

## 4.5 Preventing the risk of fire

**Warning!** As the appliance operates at high temperatures, follow the safety instructions below to prevent a fire starting.

- To prevent overheating, never cover the appliance.
- Never leave the appliance running unsupervised. Damage is almost always indicated by intensive odours. In this case, disconnect the power supply immediately and have the appliance examined. Contact details can be found in "Service Centre" on page 15.

## 4.6 Preventing injury

**Warning!** To prevent injury, please observe the following information.

- Make sure that the power cord never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.

## 4.7 For the safety of your child

**Warning!** Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the mains cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

## 4.8 Material damage

**Warning!** Follow the instructions below to prevent material damage.

- Never operate the appliance without water or liquid.
- Make sure there is never too much liquid in the appliance. The level of liquid must always be below "MAX". If there is too much liquid, the appliance might overflow.

- Only place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
- Do not place the appliance immediately underneath a suspended cupboard, as steam escapes upwards and might damage the furniture.
- Do not place the appliance on a hot cooking ring.
- The appliance and accessories may not be put in a microwave oven.

# 5. Unpacking and setting up

**Note:** As the appliance is supplied with a thin film of grease, there might be a **small** amount of smoke and odour the first time it is used. This is not harmful and will stop after a short time. Please ensure adequate ventilation during this process.

1. Remove the individual parts from the packaging.
2. Check that the individual parts are complete (see "1.2 Scope of supply" on page 2) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see "9. Cleaning and storing" on page 12).
4. Unwind the mains cable **8** from the cable store over its entire length.
5. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
6. Insert the power supply plug in a suitable earthed mains socket (see "3. Technical data" on page 3).
7. Add around 5 l water to the container **3**.
8. Allow the water to boil for around 20 min (see "6. Operating the appliance" on page 6).
9. Pour the water away.

The appliance is now ready to use.

# 6. Operating the appliance

## 6.1 Adjusting settings, switching on and off

**Note:** As soon as you turn the rotary knobs **7** or **6**, the background illumination for the displays will switch on automatically. The light for the displays switches off again automatically after 5 minutes.

**Warning!** Only connect the appliance to an earthed mains socket, as protection against electric shock depends on this.

1. Insert the power supply plug in a suitable earthed mains socket (see "3. Technical data" on page 3).
2. Turn the rotary knob for the temperature **6** to the temperature you require.
   - The temperature is increased in increments of 1 °C;
   - A signal sounds every 5 °C;
   - The temperature selected is shown on the display for temperature selection **10**.

3. Select the operating time you require using the knob for minutes **7**.
   - The time is increased in increments of 1 min;
   - A signal sounds every 5 minutes;
   - The time selected is shown on the display for minutes **9**.
4. Press the start/stop button **6**.
   - The appliance will begin to heat up, and a progress bar is shown on the display;
   - The current temperature is shown on the display **11**.

   As soon as the temperature selected is reached:
   - Signals will sound;
   - An hourglass symbol will be shown;
   - The time period selected will start to run.

As soon as the time period selected comes to an end, signals will sound, and the appliance switches itself off.

5. If you wish to switch the appliance off before the time period selected ends, press the start/stop button **6**.

## 6.2 Canning / preserving

Canning / preserving (bottling) means heating up certain foods with a vacuum seal, so making them keep for much longer.

Canning / preserving makes use of special jars, either with a screw-top or with a lid and rubber ring.

Only fresh food that is fully ripe should be preserved. Overripe fruit or vegetables that have gone limp are not suitable.

It is also possible to can mushrooms, meat and even cake.

This should be done straight after harvesting to preserve as many nutrients as possible in the food.

The food to be preserved must be cleaned properly ready for use. Any dirt, insects or rotten parts need to be removed. Even the smallest blemishes may cause preserved food to spoil.

Fruit will keep for longer and be more tastier when preserved with sugar.

Hard vegetables such as carrots, cabbage or kohlrabi need to be precooked in salted water. They should not however be cooked until they are soft. Pour the water used for cooking away afterwards as it is not suitable for use when preserving.

To make sure preserved food keeps for as long as possible, cleanliness and hygiene are the top priority. You should preferably give all utensils, crockery and everything that comes into contact with your food a thorough clean, followed by boiling in hot water for 5 min.

Make sure your hands are clean at all times.

1. Wash fruit and vegetables thoroughly.

   **Note:** Fruit and vegetables should be washed **before** they are cut up to to preserve water-soluble vitamins.
2. Cut up fruit and vegetables to the required size.
3. Fill the preserving jars with food.

   **Note:** Make sure that you layer the food properly in the jar. That will look better and make best use of the space inside.
4. If wished, add sugar or seasonings / spices.
5. Fill the jars up with water up until just below the rim.
6. Seal the jars.

   **Note:** Make absolutely sure that they are properly sealed.
7. Place the rack **12** in the container **3**.

8. Place the jars you have prepared in the container **3**.

   **Note:** The jars can be arranged in the container **3** in two layers.

9. Add water to the container **3** so that the jars on top are standing about 3/4 in water.
10. Place the lid **1** on the container **3**.
11. Set the temperature and operating time (see "6.1 Adjusting settings, switching on and off" on page 6 and "8. Operating times and temperatures" on page 11).
12. Start the preserving process by pressing the start/stop button **6** (see "6.1 Adjusting settings, switching on and off" on page 6).
13. As soon as the operating time selected ends, place a heat-resistant vessel under the tap **5**.
14. Press the lever **4** to let the water out of the container **3**.
15. Allow the jars to cool down before taking them out of the container **3** .

    **Note:** Preserving jars that are still warm are sensitive to draughts. Where possible, you should therefore leave them in the container **3** until they have cooled right down. Should you need the appliance beforehand, you can take the warm jars out, place them on a towel and cover them up with another towel until they have cooled right down.

16. Label the jars with the contents and the date you preserved them.
17. Store your preserves in a dry, dark, cool place, and they will then keep for up to a year.

## 6.3 Keeping liquids and soups warm

This appliance is also ideal for keeping mulled wine, cocoa, soups and hot pots warm.

**Warning!** Make sure there is never too much liquid in the appliance. The level of liquid must always be below "MAX". If there is too much liquid, the appliance might overflow.

1. Add the liquid to the container **3**.
2. Place the lid **1** on the container **3**.
3. Turn the rotary knob for the temperature **6** to the temperature you require.
   - The temperature is increased in increments of 1 °C;
   - A signal sounds every 5 °C;
   - The temperature selected is shown on the display for temperature selection **10**.
4. Do not select the time but press the rotary "TIMER" knob **7**.
   - The display will show a horizontal "8".
5. Press the start/stop button **6**.
   - The appliance will begin to heat up;
   - As soon as the temperature selected is reached, signals will sound;
   - The appliance will remain hot until you press the start/stop button **6** again.
6. Stir the liquid regularly to distribute the heat evenly and make sure it does not get stuck to the bottom .
7. Clear liquids not containing any solid particles can be drawn off using the tap **5**. To do so, press down the lever **4**.

   **Note:** If you do not want to keep the tap lever **4** held down to draw of large volumes of liquid, you can move the tap lever **4** up vertically.

8. Soup or liquids containing solid particles would block the tap. They should be removed with a ladle.
9. Clean the appliance carefully after use (see "9. Cleaning and storing" on page 12).

### 6.4 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as there is too little liquid in the container **3**, and the temperature then starts to become too high, the appliance will warn you with an alarm and the symbol for an insufficient filling level:

1. Press the start/stop button **6** to switch the appliance off.

   The alarm will stop.
2. Top up with liquid.
3. Press the start/stop button **6** to switch the appliance back on again.

If you take no action in the 5 minutes after the warning, the appliance switches off automatically.
In this case, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down. You can then start the appliance up again as normal.

## 7. Recipes

### 7.1 Liver sausage

**Ingredients:**

- 250 g liver (pork, beef, chicken, turkey)
- 300 g streaky bacon
- 400 g belly of pork
- 300 g neck of pork
- 4 onions
- 2 leeks
- 50 g lard
- 1 bunch parsley
- 1 bunch chives
- 1 tablespoon majoram, dried
- 1 tablespoon thyme, fresh or dried
- 1 tablespoon chervil, fresh or dried
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon white pepper
- 1 teaspoon nutmeg
- 1 teaspoon ground cloves
- 1 teaspoon cardamom
- 1 teaspoon ginger, ground or freshly grated

**Preparation:**

1. Cook the neck and belly of pork in lightly salted water.
2. Remove the meat from the broth and allow to cool down.
3. Put the broth to one side.
4. Cover the liver with hot water (do not boil).
5. Pass the meat, liver and bacon through a mincer.
6. Chop the onions and leek very fine.
7. Fry the chopped onions and leek in lard until soft, but do not brown.
8. Put the minced meat, onions and leek in a bowl along with the seasonings and herbs.
9. Add 1 litre of the broth you kept to one side.
10. Knead the ingredients together produce a smooth mixture.

11. Place the kneaded mixture in screw-top jars.
12. Cook at 100 °C for around 160 min.

**Note:** The liver sausage will keep for approx. 1 year.

## 7.2 Strawberry and kiwi jam

**Ingredients:**
- 1.5 kg fresh strawberries
- 500 g ripe kiwi fruit
- 1 kg **no-boil** preserving sugar

**Method:**
1. Wash strawberries carefully.
2. Allow them to drain.
3. Top and tail strawberries, removing stalks, leaves and any spoilt parts.
4. Peel kiwis and cut into small pieces.
5. Put fruit in a bowl.
6. Add the preserving sugar.
7. Process the mixture with a blender.
8. Add to jars and seal carefully.
9. Cook at 80 °C for around 25 min.

**Note:** For this type of gentle cooking you have to use preserving sugar that sets without being boiled. A cheaper alternative is conventional preserving sugar 2:1. But the fruit jam may come out more liquid.

## 7.3 Courgette ketchup

**Ingredients:**
- 3 kg courgettes
- 1 kg onions
- Around 3 tablespoons of salt
- 500 g sugar
- 1 litre mild herb vinegar
- 2 tablespoons ground red pepper
- 3 tablespoons curry powder
- 3 tablespoons strong mustard
- 1-2 tablespoons cayenne pepper
- 2 tubes of tomato purée

**Method:**
1. Grate courgettes finely.
2. Dice onions finely.
3. Put the courgettes, onions and salt in a bowl.
4. Leave to stand in a cool, dry place for around 24 hrs.
5. Drain the water from the bowl, possibly pressing the mixture together to force more out.
6. Put all ingredients in a saucepan and heat carefully (make sure it does not burn).
7. Simmer for around 30 min. Stir constantly as the mixture burns easily.
8. Purée with a blender.
9. Place in screw-top jars.
10. Cook at 100 °C for around 1 hr.

## 7.4 Sour cherries

**Ingredients:**
- Sour cherries
- Sugar
- Water

**Preparation:**
1. Sort your sour cherries carefully as only ones that are unspoilt should be preserved.
2. Remove the stalks from the cherries.
3. Soak in cold water for around 30 min to remove any maggots or insects.
4. Remove the stones.
5. Once you have done this, layer the cherries in the jars.
6. Make up a mixture of sugar and water, using 300 g sugar to 1 litre water.

7. Add this mixture to the jars until the cherries are completely covered.
8. Cook at 80 °C for around 30 min.

## 7.5 Tea punch

**Note:** The quantities given will make around 3 litres of punch. If you want to make more, simply increase the quantities of the ingredients.

**Ingredients:**

- 1.5 l black tea
- 1 bottle red wine (0.75 l)
- 6 untreated oranges
- 3 untreated lemons
- 6 cinnamon sticks
- Around 750 g sugar
- Rum according to taste

**Preparation:**

**Note:** You can make the tea punch directly in the appliance. As the drink contains solid particles, it should however be taken out with a ladle as the tap might otherwise get blocked.

You can also make the drink in a saucepan and then strain into the appliance. As the punch then no longer contains solid particles, it can be drawn off via the tap.

1. Make up some black tea.
2. Squeeze 4 oranges and 2 lemons.
3. Cut up 2 oranges and 1 lemon into thin slices.
4. Add the black tea, wine, juice, slices of fruit and cinnamon sticks to the pot.
5. Only bring the mixture briefly to the boil.
6. Slowly stir in the sugar while tasting constantly to make sure the punch does not become too sweet.
7. Finally add a good shot of rum (quantity according to taste).
8. Allow to steep on a gentle heat for another 30 min or so.

**Note:** When making in the appliance, set the temperature to 100 °C when boiling. When steeping and keeping warm, reduce this to approx. 80 °C. The tea punch is only supposed to be hot and not boil, or the alcohol will otherwise be lost.

# 8. Operating times and temperatures

| Food | Temperature in °C | Time in minutes |
|---|---|---|
| **Vegetable** | | |
| Cauliflower | 100 (MAX) | 90 |
| Beans | 100 (MAX) | 120 |
| Peas | 85 | 120 |
| Gherkins | 100 (MAX) | 30 |
| Kohlrabi | 100 (MAX) | 95 |
| Pumpkin | 90 | 30 |
| Carrots | 100 (MAX) | 90 |
| Mushrooms | 100 (MAX) | 110 |
| Sprouts | 100 (MAX) | 110 |
| Red cabbage | 100 (MAX) | 110 |
| Celery | 100 (MAX) | 110 |
| Asparagus | 100 (MAX) | 120 |
| Tomatoes | 90 | 30 |
| **Fruit** | | |
| Apples, hard | 85 | 40 |
| Apples, soft | 85 | 30 |
| Apple purée | 90 | 30 |
| Apricots | 85 | 30 |
| Pears, hard | 90 | 80 |
| Pears, soft | 90 | 30 |

| Food | Temperature in °C | Time in minutes |
|---|---|---|
| Blackberries | 80 | 25 |
| Strawberries | 80 | 25 |
| Bilberries | 85 | 25 |
| Raspberries | 80 | 30 |
| Currants | 90 | 25 |
| Cherries | 80 | 30 |
| Mirabelles | 85 | 30 |
| Peaches | 85 | 30 |
| Plums | 90 | 30 |
| Cranberries | 90 | 25 |
| Quinces | 95 | 30 |
| Greengages | 85 | 30 |
| Rhubarb | 95 | 30 |
| Gooseberries | 80 | 30 |
| Plums | 90 | 30 |

| Food | Temperature in °C | Time in minutes |
|---|---|---|
| **Meat (must always be pre-cooked)** | | |
| Roast | 100 (MAX) | 85 |
| Meat broth | 100 (MAX) | 60 |
| Poultry | 100 (MAX) | 75 |
| Goulash | 100 (MAX) | 75 |
| Game | 100 (MAX) | 75 |
| Sausage, cooked | 100 (MAX) | 75 |
| Sausage, raw | 100 (MAX) | 110 |

# 9. Cleaning and storing

**Warning!** To prevent the risk of an electric shock, injury or damage:
- Disconnect the power supply from the mains socket before any cleaning step.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Never immerse the container **3** in water.

**Caution!** Under no circumstances use scouring agents or corrosive or abrasive cleaning materials, as these could damage the appliance.

1. Clean the appliance with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe off with clean water.
3. Do not use the appliance again until it is completely dry.

## 9.1 Cleaning rack and lid

1. Clean the rack **12** and lid **1** by hand in the sink.
2. Rinse off with clean water.

## 9.2 Cleaning tap

The tap lever **4** can be unscrewed to make it easier to clean. The tap itself **5** cannot be unscrewed as there might otherwise be problems with leakage.

1. Unscrew the tap lever **4** from the tap **5**.
2. Clean the tap lever **4** by hand in the sink.
3. Rinse off with clean water.

4. Add a mild detergent solution to the container **3** and allow it to run through the tap **5**.

   **Note:** Pipe cleaners can help with any stubborn dirt remaining in the tap **5**.
5. Rinse off with clean water.
6. Screw the tap lever **4** back onto the tap **5**.

### 9.3 Storing the appliance

1. Wind the mains cable back up on the underside of the appliance.
2. Insert the power supply plug back in the middle of the appliance base.
3. Put the appliance away.

### 9.4 Descaling appliance

Depending on the hardness of your water, limescale may build up in the appliance. You should remove this regularly to save energy, increase the service life of the appliance and for hygiene reasons.

1. Wipe over surfaces with limescale using a cloth soaked in a little vinegar.
2. If the appliance has severe limescale, pour a commercially available descaler into the container **3** and leave to stand overnight.

   **Caution!** The appliance may under no circumstances be switched on whilst being descaled. This could lead to damage.
3. Rinse thoroughly afterwards.
4. Do not use the appliance again until it is completely dry.

## 10. Disposal

### 10.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

### 10.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

# 11. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

## Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

## Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

## Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

## Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 89015) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.

- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

## Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IR) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

**IAN: 89015**

## Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Germany

# Sisältö

**1. Laitteen kuvaus** . . . . . 16
**2. Osien nimet (ks. taittosivu)** . . . . . 17
**3. Tekniset tiedot** . . . . . 17
**4. Turvallisuusohjeet** . . . . . 17
**5. Pakkauksesta purkaminen ja kokoaminen** . . . . . 20
**6. Laitteen käyttö** . . . . . 20
**7. Reseptejä** . . . . . 23
**8. Keittoajat ja lämpötilat** . . . . . 25
**9. Puhdistus ja säilytys** . . . . . 26
**10. Käytetyn laitteen hävittäminen** . . . . . 27
**11. HOYER Handel GmbH -yhtiön myöntämä takuu** . . . . . 27

**Onnittelemme uuden laitteen hankinnasta.**
Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Käyttöohje on tämän tuotteen osa. Se sisältää turvallisuuteen, käyttöön ja hävittämiseen liittyviä tärkeitä ohjeita.

Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin ennen kuin käytät tuotetta. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitettuun käyttötarkoitukseen.
Jos luovutat laitteen muiden käyttöön, anna kaikki asiakirjat sen mukana.

# 1. Laitteen kuvaus

## 1.1 Käyttökohde

Säilöntäkeitin SilverCrest SEAD 1800 B1 soveltuu seuraaviin tarkoituksiin:

- Säilöntä
- Juomien lämpimänä pitäminen ja tarjoilu
- Makkaroiden lämpimänä pitäminen
- Keittojen lämpimänä pitäminen

Laitetta saa käyttää vain kuivissa tiloissa. Käyttö ulkoilmassa tai kosteissa tiloissa on kiellettyä.
Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa kuten:

- työntekijöiden käyttöön myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
- maatiloilla;
- hotellien, motellien ja muiden asuintilojen asiakkaiden käyttöön;
- majoitusliikkeissä.

## 1.2 Toimituksen sisältö

- 1 säilöntäkeitin,
  johon sisältyvät seuraavat osat:
  – 1 säiliö
  – 1 kansi
  – 1 ritilä
- 1 käyttöohje

## 2. Osien nimet (ks. taittosivu)

**1** Kansi
**2** Kahvat
**3** Säiliö
**4** Hanavipu
**5** Hana
**6** Käynnistyspainike, joka on samalla lämpötilan säädin
**7** Ajastin, jossa on minuuttisäädin
**8** Johtopidike (laitteen alla)
**9** Minuuttien näyttö
**10** Asetetun lämpötilan näyttö
**11** Todellisen lämpötilan näyttö
**12** Ristikko

## 3. Tekniset tiedot

| | |
|---|---|
| Jännitteensyöttö: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Teho: | 1.800 W |
| Tilavuus | n. 27 litraa |
| Suojausluokka: | I |

CE

## 4. Turvallisuusohjeet

### 4.1 Käsitteiden selvitys

Ohjeessa käytetään seuraavia opastinkuvia:

**Varoitus!**
Suuri riski: Varoituksen laiminlyönnistä voi aiheutua tapaturma tai hengenvaara.

**Varo!**
Keskisuuri riski: Varoituksen laiminlyönti voi johtaa aineellisiin vaurioihin.

**Huomio:**
Vähäinen riski: Viittaa seikkoihin, jotka on hyvä ottaa huomioon laitetta käytettäessä.

### 4.2 Tätä laitetta koskevia erityisiä ohjeita

**Varoitus!** Noudata tapaturmien ja vaurioiden välttämiseksi seuraavia ohjeita.

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai vanhemmat lapset sekä sellaiset henkilöt, jotka ovat fyysisesti, aisteiltaan tai henkisiltä ominaisuuksiltaan rajoitteisia tai joilta puuttuu vaadittava kokemus ja/tai tieto, jos heitä valvotaan tai heille annetaan opastusta laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 8 vuotta vanhoja ja heitä valvotaan.

- Alle 8 vuoden ikäiset lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja sen verkkojohdosta.
- Laitetta ei saa käyttää yhdistettynä erilliseen ajastimeen tai kaukosäätöjärjestelmään (esim. radio-ohjain).
- Muista, että laitteen pinnat voivat kuumentua käytössä:
  - Tartu tästä syystä toiminnassa olevaan laitteeseen aina vain sen kahvoista **2** .
  - Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin siirrät sen toiseen paikkaan.
- Vedä aina ennen puhdistuksen aloittamista laittteen pistoke irti pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Älä koskaan upota säiliötä **3** veteen.
- Älä missään tapauksessa käytä hankaavia, syövyttäviä tai naarmuttavia puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa laitetta.

## 4.3 Yleistä

- Perehdy käyttöohjeeseen, ennen kuin otat laitteen käyttöön. Ohjeet on säilytettävä niin, että ne ovat aina käytettävissä.
- Laitetta saa käyttää ainoastaan sille suunniteltuun tarkoitukseen (katso "1.1 Käyttökohde" sivulla 16).
- Vaurioiden välttämiseksi tarkista, onko käyttämäsi verkkojännite sama kuin laitteen vaatima verkkojännite (ks. laitteen arvokilpi).
- Sekä takuu että valmistajan vastuu raukeavat, jos laitteessa käytetään muita kuin tässä käyttöohjeessa mainittuja osia tai lisävarusteita tai jos laitteeseen asennetaan korjauksen yhteydessä muita kuin alkuperäisosia. Tämä pätee myös silloin, jos korjauksesta vastaa henkilö, jolla ei ole vaadittavaa ammattitaitoa. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 28.
- Laitteessa takuuaikana havaitut toimintahäiriöt on korjattava valmistajan huoltopalvelussa (Service-Center). Muussa tapauksessa kaikki takuuvaateet raukeavat.

## 4.4 Suojaus sähköiskun varalta

**Varoitus!** Seuraavat turvaohjeet auttavat välttämään sähköiskuja.

- Kytke laite ainoastaan suojakoskettimilla varustettuun pistorasiaan, koska sähköiskusuojaan vaaditaan suojakoskettimet.
- Mikäli laite on vioittunut, sitä ei missään tapauksessa saa käyttää. Silloin laite on vietävä kunnostettavaksi alan liikkeeseen. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 28.
- Jos laitteen liitäntäjohto on vioittunut, se on riskien välttämiseksi annettava uusia joko valmistajan tai muun vastaavan pätevyyden omaavan henkilön tai liikkeen toimesta.
- Nesteille tarkoitettua säiliötä **3** lukuun ottamatta laitteen sisälle ei saa missään tapauksessa päästä vettä tai muita nesteitä. Tämän vuoksi:
  - laitetta ei saa käyttää ulkoilmassa
  - säiliötä **3** ei saa upottaa veteen
  - laitteen päälle ei saa asettaa maljakoita, juomalaseja tai muita astioita, joissa on nestettä
  - laitetta ei saa käyttää hyvin kosteassa ympäristössä
  - laitetta ei saa käyttää astianpesualtaan, kylpyammeen, suihkun tai uima-altaan välittömässä läheisyydessä, koska niistä saattaa päästä laitteeseen roiskevettä.

  Jos laitteen sisälle kaikesta huolimatta pääsee nestettä, vedä heti verkkopistoke irti pistorasiasta ja toimita laite pätevän

ammattihenkilön korjattavaksi. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 28.

- Laitteeseen, verkkojohtoon tai pistokkeeseen ei saa koskaan tarttua kostein käsin.
- Vedä verkkojohto irti aina pistokkeesta. Älä koskaan vedä johdosta.
- Pidä huoli siitä, että verkkojohto ei taitu eikä jää puristuksiin.
- Pidä verkkojohto riittävän kaukana kuumista pinnoista (esim. keittolevyistä).
- Kun laitetta ei käytetä, sen verkkojohto on vedettävä irti pistorasiasta. Vain silloin laite on täysin virraton.
- Jatkojohtojen käyttöä tulisi välttää. Se on sallittua vain tietyin edellytyksin:
  – jatkojohdon on sovittava laitteen käyttämälle virralle
  – jatkojohtoa ei saa jättää roikkumaan: sitä ei saa jättää lattialle esteeksi eikä lasten ulottuville
  – jatkojohdossa ei saa missään tapauksessa olla vaurioita
  – samaan pistorasiaan ei saa kytkeä tämän laitteen lisäksi muita laitteita, koska virtapiiri voi silloin ylikuormittua (moniosaisia pistorasioita ei saa käyttää!).

## 4.5 Palontorjunta

**Varoitus!** Koska laite kuumenee käytössä voimakkaasti, on otettava huomioon seuraavat turvaohjeet, jotta vältetään palonvaara.

- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa koskaan peittää.
- Laitetta ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Voimakkaan hajun muodostuminen on lähes aina ensimmäinen merkki viasta. Vedä verkkojohto heti irti pistorasiasta ja vie laite tarkastettavaksi. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 28.

## 4.6 Tapaturmien ehkäisy

**Varoitus!** Noudata tapaturmien välttämiseksi seuraavia ohjeita.

- Pidä huoli siitä, että kukaan ei voi kompastua tai takertua verkkojohtoon eikä astua sen päälle.

## 4.7 Lasten turvallisuus

**Varoitus!** Lapset eivät useinkaan osaa arvioida riskitilanteita oikein, mikä saattaa johtaa loukkaantumisiin. Muista ottaa huomioon:

- Tämä laite ei ole leikkikalu, joten lapset saavat käyttää sitä ainoastaan aikuisen henkilön valvonnassa.
- Pidä aina huoli siitä, että laite on lasten ulottumattomissa, jotta he eivät voi vetää laitetta alas verkkojohdosta tai leikkiä sillä.
- Varmista, ettei pakkausmuovista aiheudu lapsille hengenvaaraa. Pakkausmuoveja ei saa käyttää leikkikaluna.

## 4.8 Aineelliset vahingot

**Varo!** Aineellisten vahinkojen välttämiseksi pyydämme noudattamaan seuraavia määräyksiä.

- Älä koskaan käytä säilöntäkeitintä ilman vettä tai nestettä.
- Huolehdi siitä, että laitteessa ei koskaan ole liian paljon nestettä. Nestemäärän on aina oltava "MAX"-merkin alapuolella. Jos nestettä on liikaa, se voi vuotaa yli.
- Aseta laite aina tasaiselle, kuivalle ja luistamattomalle pinnalle, jotta se ei pääse kaatumaan eikä putoamaan.

- Älä koskaan sijoita laitetta keittiön yläkaapin alle, koska höyry nousee ylös ja voi vioittaa kalustetta.
- Älä koskaan aseta laitetta kuuman keittolevyn päälle.
- Laitetta ja tarvikkeita ei saa laittaa mikroaaltouuniin.

# 5. Pakkauksesta purkaminen ja kokoaminen

**Huomio:** Koska laite toimitetaan kevyesti rasvattuna, ensimmäisen käyttökerran yhteydessä voi esiintyä **lievää** savun ja hajun muodostusta. Tämä ei ole haitallista, ja se loppuu pian itsestään. Huolehdi tänä aikana riittävästä tuuletuksesta.

1. Ota laitteen osat pakkauksesta.
2. Tarkista, että pakkaus sisältää kaikki osat (katso "1.2 Toimituksen sisältö" sivulla 16) eikä niissä ole vaurioita.
3. Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso "9. Puhdistus ja säilytys" sivulla 26).
4. Kierrä verkkojohto kokonaan irti johtopidikkeestä **8**.
5. Aseta laite tasaiselle, kuivalle ja luistamattomalle pinnalle, jotta se ei pääse kaatumaan eikä putoamaan.
6. Työnnä pistoke suojakoskettimilla varustettuun pistorasiaan (katso "3. Tekniset tiedot" sivulla 17).
7. Täytä n. 5 litraa vettä säiliöön **3**.
8. Anna veden kiehua n. 20 min (katso "6. Laitteen käyttö" sivulla 20).
9. Kaada vesi pois.

Laite on nyt käyttövalmis.

# 6. Laitteen käyttö

## 6.1 Asetukset, päällekytkentä, poiskytkentä

**Huomio:** Kun kierrät säätimiä **7** tai **6**, näyttöjen taustavalaistus syttyy automaattisesti. Näytön taustavalaistus sammuu automaattisesti 5 minuutin kuluttua.

**Varoitus!** Kytke laite ainoastaan suojakoskettimilla varustettuun pistorasiaan, koska sähköiskusuojaan vaaditaan suojakoskettimet.

1. Työnnä pistoke suojakoskettimilla varustettuun pistorasiaan (katso "3. Tekniset tiedot" sivulla 17).
2. Säädä haluamasi lämpötila säätimellä **6**.
   - Lämpötila voidaan asettaa 1 °C:een välein.
   - 5 °C:een välein kuuluu merkkiääni.
   - Asetettu lämpötila näkyy asetetun lämpötilan näytössä **10**.
3. Säädä haluamasi keittoaika minuuttien säätimellä **7**.
   - Aika voidaan asettaa 1 minuutin välein.
   - 5 minuutin välein kuuluu merkkiääni.
   - Asetettu aika näkyy minuuttien näytössä **9**.
4. Paina käynnistyspainiketta **6**.
   - Laite alkaa kuumentua ja näytössä näkyy juokseva palkki.

– Näytössä **11** näkyy vallitseva lämpötila.

Kun asetettu lämpötila on saavutettu:

– Kuuluu merkkiääniä.
– Näytössä näkyy tiimalasi.
– Asetettu aika alkaa kulua.

Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääniä ja laite kytkeytyy pois päältä.

5. Voit katkaista laitteesta virran käynnistyspainikkeella **6**, ennen kuin asetettu aika on kulunut umpeen.

## 6.2 Säilöntä

Säilönnällä tarkoitetaan tässä yhteydessä elintarvikkeiden kuumentamista keittämällä niitä ilmatiiviissä tilassa.

Säilöntään käytetään erityisiä kierrekannellisia tai kumirangaskannellisia tölkkejä.

Säilöntään soveltuvat ainoastaan tuoreet, täysin kypsät elintarvikkeet. Ylikypsät hedelmät tai nahistuneet vihannekset eivät sovellu säilöntään.

Myös sieniä, lihaa tai jopa kakkuja voidaan säilöä.

Elintarvikkeet tulisi säilöä mahdollisimman pian niiden korjuun jälkeen, jotta mahdollisimman suuri osa niiden sisältämistä arvokkaista aineista säilyy.

Säilöttävät elintarvikkeet on käytävä huolellisesti läpi. Niistä on poistettava lika, hyönteiset ja pilaantuneet kohdat. Pienetkin pilaantuneet kohdat voivat saada koko säilötyn annoksen pilaantumaan.

Hedelmät säilyvät pitempään ja maistuvat aromaattisemmilta, jos niiden säilönnässä käytetään sokeria.

Kovat vihannekset kuten porkkanat, kaali tai kyssäkaali on esikypsennettävä suolavedessä. Niitä ei saa kuitenkaan keittää pehmeiksi. Kaada keitinvesi pois, se ei sovellu säilöntään.

Jotta säilötyt elintarvikkeet säilyvät pitkään, on huolehdittava tarkkaan puhtaudesta ja hygieniasta. Suosittelemme, että kaikki työvälineet, astiat ja kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat tarvikkeet puhdistetaan perusteellisesti ja niitä keitetään 5 minuuttia kuumassa vedessä.

Huolehdi aina käsien puhtaudesta.

1. Pese hedelmät ja vihannekset huolellisesti.

   **Huomio:** Hedelmät ja vihannekset tulisi pestä **ennen** niiden pilkkomista, jotta vesiliukoiset vitamiinit säilyvät.

2. Pilko hedelmät ja vihannekset haluamasi kokoisiksi.
3. Täytä elintarvikkeet säilöntätölkkeihin.

   **Huomio:** Asettele elintarvikkeet säilöntätölkkeihin huolellisesti kerroksittain. Siten niiden ulkonäkö on parempi ja lasit täyttyvät optimaalisesti.

4. Lisää mausteita tai sokeria makusi mukaan.
5. Täytä tölkkeihin vettä hieman yläreunan alapuolelle saakka.
6. Sulje tölkit.

   **Huomio:** Varmista, että tölkit tulevat hyvin kiinni.

7. Aseta ristikko **12** säiliöön **3**.
8. Aseta täytetyt säilöntätölkit säiliöön **3**.

   **Huomio:** Säilöntätölkkejä voidaan asettaa säiliöön **3** kahteen kerrokseen.

9. Täytä säiliöön **3** niin paljon vettä, että vähintään 3/4 ylemmistä säilöntätölkeistä on vedessä.
10. Aseta kansi **1** säiliöön **3**.
11. Säädä lämpötila ja keittoaika (ks. "6.1 Asetukset, päällekytkentä, poiskytkentä" sivulla 20 ja "8. Keittoajat ja lämpötilat" sivulla 25).

12. Käynnistä säilöntä painamalla käynnistyspainiketta **6** (katso "6.1 Asetukset, päällekytkentä, poiskytkentä" sivulla 20).
13. Kun keittoaika on kulunut loppuun, aseta hanan **5** alle kuumuutta kestävä astia.
14. Paina hanavipua **4**, jolloin vesi valuu ulos säiliöstä **3**.
15. Anna säilöntätölkkien jäähtyä ennen kuin otat ne ulos säiliöstä **3**.

    **Huomio:** Vielä lämpimät säilöntätölkit ovat herkkiä vedolle. Anna niiden tämän vuoksi olla säiliössä **3**, kunnes ne ovat jäähtyneet kokonaan. Jos tarvitset laitetta aiemmin, voit myös poistaa lämpimät tölkit, asettaa ne pyyhkeen päälle ja peittää ne toisella pyyhkeellä, kunnes ne ovat jäähtyneet täysin.
16. Merkitse tölkkeihin niiden sisältö ja säilöntäpäivämäärä.
17. Kun säilytät säilömäsi elintarvikkeet kuivassa, pimeässä ja viileässä paikassa, ne säilyvät jopa vuoden.

## 6.3 Nesteiden ja keittojen lämpimänä pitäminen

Tämä säilöntäkeitin soveltuu erinomaisesti glögin, kaakaon ja keittojen lämpimänä pitämiseen.

**Varo!** Huolehdi siitä, että laitteessa ei koskaan ole liian paljon nestettä. Nestemäärän on aina oltava "MAX"-merkin alapuolella. Jos nestettä on liikaa, se voi vuotaa yli.

1. Täytä neste säiliöön **3**.
2. Aseta kansi **1** säiliöön **3**.
3. Säädä haluamasi lämpötila säätimellä **6**.
   - Lämpötila voidaan asettaa 1 °C:een välein.
   - 5 °C:een välein kuuluu merkkiääni.
   - Asetettu lämpötila näkyy asetetun lämpötilan näytössä **10**.
4. Älä säädä aikaa, vaan paina ajastinnuppia **7**.
   - Näyttöön ilmestyy kyljellään oleva symboli "8"
5. Paina käynnistyspainiketta **6**.
   - Laite alkaa kuumentua.
   - Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu merkkiääniä.
   - Laite jatkaa kuumentamista, kunnes painat uudelleen käynnistyspainiketta **6**.
6. Sekoita nestettä säännöllisesti, jotta se lämpenee tasaisesti eikä mitään tartu pohjaan.
7. Pelkät nesteet, joissa ei ole kiinteitä ainesosia, voidaan annostella hanan **5** kautta. Paina tätä varten hanavipua **4** alas.

   **Huomio:** Jos haluat ottaa suurempia määriä nestettä, hanavivusta **4** ei tarvitse pitää jatkuvasti kiinni, kun käännät hanavivun **4** kohtisuoraan ylös.
8. Keitot ja nesteet, joissa on kiinteitä ainesosia, tukkivat hanan. Annostele ne kauhan avulla.
9. Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen (katso "9. Puhdistus ja säilytys" sivulla 26).

## 6.4 Ylikuumenemissuoja

Laite on varustettu ylikuumenemissuojalla. Kun säiliössä **3** on liian vähän nestettä, joka kuumenee liikaa, laite varoittaa merkkiäänin ja symbolein liian alhaisesta nestemäärästä:

1. Kytke laite pois päältä painamalla käynnistyspainiketta **6**.

   Merkkiäänet sammuvat.
2. Lisää nestettä.

3. Kytke laite uudelleen päälle painamalla käynnistyspainiketta **6**.

Jos käyttäjä ei reagoi 5 minuutin kuluessa varoituksesta, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Vedä pistoke tällöin irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
Tämän jälkeen voit ottaa laitteen taas normaalisti käyttöön.

# 7. Reseptejä

## 7.1 Maksapasteija

**Ainekset:**

- 250 g maksaa (sika, nauta, kana, kalkkuna)
- 300 g rasvaista silavaa
- 400 g siankylkeä
- 300 g sianniskaa
- 4 sipulia
- 2 purjoa
- 50 g sianihraa
- 1 nippu persiljaa
- 1 nippu ruohosipulia
- 1 rkl kuivattua meiramia
- 1 rkl tuoretta tai kuivattua timjamia
- 1 rkl tuoretta tai kuivattua kirveliä
- 1 rkl suolaa
- 1 tl valkopippuria
- 1 tl muskottia
- 1 tl jauhettua neilikkaa
- 1 tl kardemummaa
- 1 tl jauhettua tai raastettua inkivääriä

**Valmistus:**

1. Keitä sianniskaa ja -kylkeä kevyesti suolatussa vedessä.
2. Nosta liha liemestä ja anna sen jäähtyä.
3. Säilytä liemi.
4. Kaada maksan päälle kuumaa vettä (älä keitä).
5. Hienonna liha, silava ja maksa lihamyllyssä.
6. Hienonna sipulit ja purjo hyvin hienoksi.
7. Kuullota sipuleita ja purjoa ihrassa, kunnes ne muuttuvat läpikuultaviksi.
8. Lisää jauhettu liha, sipulit ja purjo sekä mausteet ja yrtit kulhoon.
9. Kaada päälle 1 litra säilyttämääsi keitinlientä.
10. Sekoita aineksia, kunnes syntyy tasainen massa.
11. Täytä sekoittamasi massa kierrekantisiin tölkkeihin.
12. Säilö 100 °C:ssa n. 160 min.

**Huomautus:** Säilymisaika on n. 1 vuosi.

## 7.2 Mansikka-kiivi-hedelmälevite

**Ainekset:**

- 1,5 kg tuoreita mansikoita
- 500 g kypsiä kiivejä
- 1 kg hyytelösokeria **(jota ei tarvitse keittää)**

**Valmistus:**

1. Pese mansikat huolelliseti.
2. Valuta mansikat kuiviksi.
3. Puhdista mansikat: poista niistä kannat, lehdet ja pilaantuneet kohdat.
4. Kuori kiivit ja pilko ne.
5. Kaada marjat ja hedelmät kulhoon.
6. Lisää hyytelösokeri.
7. Soseuta ainekset soseutussauvalla.

8. Täytä seos tölkkeihin ja sulje ne huolellisesti.
9. Säilö 80 °C:ssa n. 25 min.

**Huomio:** Tähän säilöntätapaan on käytettävä hyytelösokeria, joka hyytelöittää ainekset ilman keittämistä. Halvempi vaihtoehto on tavanomainen hyytelösokeri 2:1. Tavanomaista hyytelösokeria käytettäessä on mahdollista, että hedelmälevite jä löysäksi.

## 7.3 Kesäkurpitsaketsuppi

**Ainekset:**
- 3 kg kesäkurpitsaa
- 1 kg sipuleita
- n. 3 rkl suolaa
- 500 g sokeria
- 1 l mietoa yrttietikkaa
- 2 rkl paprikajauhetta
- 3 rkl currya
- 3 rkl väkevää sinappia
- 1-2 rkl cayennepippuria
- 2 tuubia tomaattipyrettä

**Valmistus:**
1. Raasta kesäkurpitsa hienoksi.
2. Pilko sipulit pieniksi.
3. Lisää kesäkurpitsa, sipulit ja suola kulhoon.
4. Anna ainesten imeytyä viileässä ja kuivassa paikassa n. 24 h.
5. Kaada vesi pois kulhosta, voit hieman puristaa massaa.
6. Laita kaikki ainekset kattilaan ja kuumenna varovasti (varo pohjaanpalamista).
7. Anna kiehua n. 30 min. Sekoita jatkuvasti, sillä massa palaa helposti pohjaan.
8. Soseuta massa.
9. Täytä massa kierrekantisiin tölkkeihin.
10. Säilö 100 °C:ssa n. 1 h.

## 7.4 Hapankirsikat

**Ainekset:**
- Hapankirsikoita
- Sokeria
- Vettä

**Valmistus:**
1. Käy hapankirsikat huolellisesti läpi. Vain hyvät säilötään.
2. Poista hapankirsikoista varret.
3. Laita ne n. 30 minuutiksi kylmään veteen, jotta niissä mahdollisesti olevat toukat ja hyönteiset irtoavat.
4. Poista hapankirsikoista kivet.
5. Asettele hapankirsikat tölkkeihin kerroksittain.
6. Valmista sokeriliuos, johon tulee 300 g sokeria 1 vesilitraa kohti.
7. Täytä sokeriliuosta tölkkeihin, kunnes kirsikat peittyvät kokonaan.
8. Säilö 80 °C:ssa n. 30 min.

## 7.5 Teepunssi

**Huomio:** Ilmoitetuista määristä tulee n. 3 litraa valmista juomaa. Jos tarvitset suurempia määriä, lisää ainesten määrää.

**Ainekset:**
- 1,5 l mustaa teetä
- 1 pullo punaviiniä (0,75 l)
- 6 luomuappelsiinia
- 3 luomusitruunaa
- 6 kanelitankoa
- n. 750 g sokeria
- Rommia maun mukaan

**Valmistus:**

**Huomio:** Voit valmistaa teepunssin suoraan säilöntäkeittimessä. Koska juomassa on kiinteitä ainesosia, se on annosteltava kauhalla, koska hana voi muuten tukkeutua.

Voit keittää juoman myös erillisessä kattilassa ja täyttää sen säilöntäkeittimeen vasta siivilöitynä. Tämän jälkeen teepunssissa ei enää ole kiinteitä ainesosia ja se voidaan annostella hanan kautta.

1. Keitä musta tee.
2. Purista 4 appelsiinin ja 2 sitruunan mehu.
3. Leikkaa 2 appelsiinia ja 1 sitruuna ohuiksi viipaleiksi.
4. Lisää musta tee, viini, mehu, hedelmäviipaleet ja kanelitangot kattilaan.
5. Kiehauta aineksia vain hieman.
6. Sekoita sokeri hitaasti joukkoon ja kokeile makua välillä, jotta teepunssista ei tule liian makeaa.
7. Lopuksi lisää loraus rommia makusi mukaan.
8. Anna juoman hautua vielä n. 30 minuuttia miedolla lämmöllä.

**Huomio:** Kun valmistat juoman säilöntäkeittimessä, valitse kiehauttamiseen lämpötilaksi 100 °C. Hauduttamista ja lämpimänä pitämistä varten alenna lämpötila n. 80 °C:seen. Teepunssin tulee olla vain kuumaa; sen ei pidä kiehua, muuten alkoholi haihtuu.

# 8. Keittoajat ja lämpötilat

| Elintarvike | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|---|---|---|
| **Vihannekset** | | |
| Kukkakaali | 100 (MAX) | 90 |
| Pavut | 100 (MAX) | 120 |
| Herneet | 85 | 120 |
| Maustekurkut | 100 (MAX) | 30 |
| Kyssäkaali | 100 (MAX) | 95 |
| Kurpitsa | 90 | 30 |
| Porkkanat | 100 (MAX) | 90 |
| Sienet | 100 (MAX) | 110 |
| Ruusukaali | 100 (MAX) | 110 |
| Punakaali | 100 (MAX) | 110 |
| Selleri | 100 (MAX) | 110 |
| Parsa | 100 (MAX) | 120 |
| Tomaatit | 90 | 30 |
| **Hedelmät** | | |
| Omenat, kovat | 85 | 40 |
| Omenat, pehmeät | 85 | 30 |
| Omenasose | 90 | 30 |

| Elintarvike | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|---|---|---|
| Aprikoosit | 85 | 30 |
| Päärynät, kovat | 90 | 80 |
| Päärynät, pehmeät | 90 | 30 |
| Karhunvatukat | 80 | 25 |
| Mansikat | 80 | 25 |
| Mustikat | 85 | 25 |
| Vadelmat | 80 | 30 |
| Herukat | 90 | 25 |
| Kirsikat | 80 | 30 |
| Keltaluumut | 85 | 30 |
| Persikat | 85 | 30 |
| Luumut | 90 | 30 |
| Puolukat | 90 | 25 |
| Kvittenit | 95 | 30 |
| Viherluumut | 85 | 30 |
| Raparperi | 95 | 30 |
| Karviaiset | 80 | 30 |
| Väskynät | 90 | 30 |

| Elintarvike | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|---|---|---|
| **Liha (aina esikypsennettävä)** | | |
| Paisti | 100 (MAX) | 85 |
| Lihaliemi | 100 (MAX) | 60 |
| Linnut | 100 (MAX) | 75 |
| Palapaisti | 100 (MAX) | 75 |
| Riista | 100 (MAX) | 75 |
| Makkara, kypsennetty | 100 (MAX) | 75 |
| Makkara, raaka | 100 (MAX) | 110 |

# 9. Puhdistus ja säilytys

**Varoitus!** Sähköiskujen, tapaturmien ja vaurioiden välttämiseksi on muistettava seuraavaa:
- Vedä aina ennen puhdistuksen aloittamista laitteen pistoke irti pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Älä koskaan upota säilötä **3** veteen.

**Varo!** Älä missään tapauksessa käytä hankaavia, syövyttäviä tai naarmuttavia puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa laitetta.

1. Puhdista laite kostealla liinalla. Lisänä voi käyttää myös hieman astianpesuainetta.
2. Käytä lopuksi puhdasta huuhteluvettä.
3. Anna laitteen kuivua, ennen kuin otat sen uudelleen käyttöön.

## 9.1 Ristikon ja kannen puhdistus

1. Puhdista ristikko **12** ja kansi **1** käsin astianpesualtaassa.
2. Huuhtele lopuksi puhtaalla vedellä.

## 9.2 Hanan puhdistus

Hanavipu **4** voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Hanaa **5** ei voi irrottaa, sillä sen tiiviys voi heikentyä.

1. Irrota hanavipu **4** hanasta **5**.
2. Puhdista hanavipu **4** käsin astianpesualtaassa.
3. Huuhtele lopuksi puhtaalla vedellä.
4. Täytä säiliöön **3** mietoa astianpesuaineliuosta ja valuta se hanan **5** läpi.

   **Huomio:** Hanaan **5** tarttuneen lian saat irtoamaan piippurassilla.
5. Huuhtele lopuksi puhtaalla vedellä.
6. Kiinnitä hanavipu **4** takaisin hanaan **5**.

## 9.3 Laitteen säilytys

1. Kierrä verkkojohto laitteen alapuolelle.
2. Työnnä pistoke laitteen pohjassa keskellä olevaan kiinnittimeen.
3. Siirrä laite sen säilytyspaikkaan.

### 9.4 Kalkin poistaminen laitteesta

Laitteeseen voi veden kovuudesta riippuen kerääntyä kalkkia. Kalkki tulisi poistaa säännöllisesti energian säästämiseksi, laitteen käyttöiän pidentämiseksi ja hygieniasyistä.

1. Pyyhi kalkkeutuneet kohdat etikalla kostutetulla rievulla.
2. Jos laitteeseen on kerääntynyt paljon kalkkia, täytä säiliöön tavallista kalkinpoistoainetta **3** ja anna sen vaikuttaa yön ajan.

   **Varo!** Laitteeseen ei missään tapauksessa saa kytkeä virtaa kalkinpoiston aikana. Tämä voi aiheuttaa vaurioita.
3. Huuhtele laite tämän jälkeen huolellisesti.
4. Anna laitteen kuivua, ennen kuin otat sen uudelleen käyttöön.

## 10. Käytetyn laitteen hävittäminen

### 10.1 Laite

Symboli, jossa pyörillä varustetun roskasäiliön yli on vedetty viivat, tarkoittaa, että tuote täyttyy Euroopan Unionin alueella viedä erilliseen jätekeräykseen. Tämä koskee tuotetta ja kaikkia tällä symbolilla merkittyjä lisäosia. Näin merkittyjä tuotteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen seassa, vaan ne on vietävä sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden kierrätyspisteeseen. Kierrätys auttaa raaka-aineiden kulutuksen vähentämisessä ja vähentää ympäristökuormitusta. Noudata siis ehdottomasti maassasi voimassa olevia hävitystä koskevia määräyksiä.

### 10.2 Pakkaus

Pakkauksen hävityksessä on noudatettava käyttömaassa voimassa olevia ympäristönsuojelumääräyksiä.

## 11. HOYER Handel GmbH -yhtiön myöntämä takuu

Arvoisa asiakas,
saat tälle laitteelle 3 vuoden takuun ostopäivästä alkaen. Jos tuotteessa on puutteita, ostajalla on myyjää kohtaan lakisääteisiä oikeuksia. Seuraavassa ilmoitetut takuuehdot eivät rajoita näitä lakisääteisiä oikeuksia.

### Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen kassakuitti hyvin. Tätä asiakirjaa tarvitaan tositteeksi ostosta.

Mikäli tässä tuotteessa ilmenee materiaali- tai valmistusvirhe kolmen vuoden kuluessa ostopäivästä alkaen, korjaamme tai vaihdamme sen – valintamme mukaan – maksutta. Tämä takuusuoritus edellyttää, että viallinen laite ja sen ostokuitti (kassakuitti) toimitetaan meille kolmen vuoden määräajan kuluessa ja sen mukana toimitetaan lyhyt kirjallinen kuvaus siitä, millainen vika laitteessa on ja milloin se on ilmaantunut.
Jos takuu kattaa vian, saat korjatun tuotteen takaisin tai tilalle uuden tuotteen. Takuuaika

ei ala alusta tuotteen korjauksen tai vaihdon jälkeen.

## Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Virhevastuu ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo ostohetkellä olemassa olevista vioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päätyttyä suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

## Takuun laajuus

Laite on valmistettu huolellisesti tiukkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja se on läpäissyt tehtaalla suoritetun perusteellisen lopputarkastuksen.

Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Tämä takuu ei koske tuotteen sellaisia osia, jotka ovat alttiina normaalille kulumiselle ja joiden siksi katsotaan olevan kuluvia osia, eikä helposti rikkoutuvien osien kuten kytkimien, akkujen tai lasista valmistettujen osien vaurioita.

Takuu raukeaa, jos tuotetta on vahingoitettu tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää, että kaikkia käyttöohjeessa annettuja määräyksiä on noudatettava tarkkaan.

On ehdottomasti vältettävä sellaisia käyttötarkoituksia ja toimenpiteitä, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään tai joista varoitetaan.

Tuote on suunniteltu ainoastaan yksityiseen käyttöön, ei ammattikäyttöön.

Väärä tai epäasianmukainen käsittely, liiallinen voimankäyttö ja muun kuin valtuutetun huoltopalvelun (Service-Center) suorittamat toimenpiteet aiheuttavat takuun raukeamisen.

## Takuutapauksien käsittely

Jotta asian käsittely sujuu mahdollisimman nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä tiedusteluja varten saatavilla laitteen tuotenumero (tällä laitteella: IAN 89015) sekä kassakuitti tositteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät laitteen tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen kansilehdeltä (alhaalla vasemmalla) tai laitteen takana tai alla olevasta tarrasta.
- Mikäli ilmaantuu toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin puhelimitse tai sähköpostilla yhteyttä seuraavassa mainittuun huoltopalveluun (Service-Center).
- Tämän jälkeen voit lähettää vialliseksi todetun tuotteen ilmoitettuun huoltopalveluun maksutta. Toimita sen mukana ostokuitti (kassakuitti) sekä kuvaus siitä, millainen vika laitteessa on ja milloin se on ilmaantunut.

Sivustolta www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmistoja.

## Service-Center

(FI) Huolto Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: hoyer@lidl.fi

**IAN: 89015**

## Toimittaja

Ota huomioon, että seuraava osoite **ei ole huoltopalvelun osoite.** Ota ensin yhteys yllä mainittuun huoltopalveluun (Service-Center).

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

# Innehåll

1. Beskrivning ..... 30
2. De olika delarna (se utvikssidan) ..... 31
3. Tekniska data ..... 31
4. Säkerhetsanvisningar ..... 31
5. Uppackning och uppställning ..... 34
6. Användning av produkten ..... 34
7. Recept ..... 37
8. Koktider och temperaturer ..... 39
9. Rengöring och förvaring ..... 39
10. Avfallshantering ..... 40
11. HOYER Handel GmbH garanterar ..... 41

**Hjärtliga gratulationer till ditt köp av en ny apparat.**

Därmed har du bestämt dig för en högvärdig produkt. Denna bruksanvisning är en del av produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering.

Innan du använder produkten skall du göra dig förtrogen med alla manövrerings- och säkerhetsanvisningar. Produkten får endast användas så som beskrivs och för de angivna användningsområdena.

Vid vidarelämning av produkten skall man överlämna alla underlag till den nya användaren.

# 1. Beskrivning

## 1.1 Avsedd användning

Med denna konserveringsautomat SilverCrest SEAD 1800 B1 kan du:

- Koka in
- Hålla drycker varma och tappa ur
- Hålla varmkorvar varma
- Hålla soppa varm

Denna produkt får endast användas i torra utrymmen. En användning utomhus eller i fuktiga utrymmen är inte tillåten.

Denna produkt är endast tänkt för användning inom hushållet och liknande miljöer som:

- Köksregioner för anställda i affär, kontor eller annan arbetsmiljö
- Bondgårdar
- Hotellgäster, motellgäster eller annan boendemiljö
- Pensionat

## 1.2 Leveransomfattning

- 1 konserveringsautomat bestående av:
  - 1 behållare
  - 1 lock
  - 1 galler
- 1 bruksanvisning

## 2. De olika delarna (se utvikssidan)

**1** Lock
**2** Grepp
**3** Behållare
**4** Tappspak
**5** Tappkran
**6** Start/stopp-knapp med temperaturvred
**7** Timer med minutvred
**8** Kabellindning (under produkten)
**9** Display för minuter
**10** Display för inställd temperatur
**11** Display för aktuell temperatur
**12** Galler

## 3. Tekniska data

| | |
|---|---|
| Spänningsförsörjning: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Effekt: | 1 800 Watt |
| Volym | ca. 27 liter |
| Skyddsklass: | I |

CE

## 4. Säkerhetsanvisningar

### 4.1 Begreppsförklaring

Följande symboler hittar du i denna bruksanvisning:

**Varning!**
Hög risk: Att ignorera varningen kan leda till svåra personskador.

**Försiktig!**
Normal risk: Att ignorera varningen kan leda till materiella skador.

**Observera:**
Låg risk: Sakförhållanden som du ska beakta vid hantering av fläkten.

### 4.2 Speciella anvisningar för denna produkt

**Varning!** Beakta följande anvisningar för att undvika personskador eller skador.

- Denna produkt kan användas av barn äldre än 8 år och av personer med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller brist på erfarenheter och/eller kunskap, när de är under uppsikt eller undervisats om säker hantering av produkten och därvid förstått vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med produkten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
- Barn yngre än 8 år skall hållas på avstånd från produkten och nätanslutningsledningen.

- Produkten får inte användas med en extern timer eller ett separat fjärrsystem som t.ex. fjärrstyrt uttag.
- Beakta att produktens ytor kan bli mycket heta under användning:
  - Använd alltid handtagen **2** när produkten är i drift;
  - Produkten måste först svalna innan den flyttas till annan plats.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före varje rengöring.
- Låt produkten svalna ordentligt före rengöringen.
- Doppa aldrig ner behållaren **3** i vatten.
- Använd under inga omständigheter slipande, frätande eller repande rengöringsmedel. Produkten kan skadas.

## 4.3 Allmänna anvisningar

- Läs igenom denna bruksanvisning ordentligt före användningen. Den är en del av apparaten och måste alltid finnas tillgänglig.
- Använd apparaten enbart för avsett ändamål (se "1.1 Avsedd användning" på sidan 30).
- För att undvika skador skall man kontrollera att nätspänningen (se produktens typskylt) stämmer överrens med föreliggande nätspänning i hemmet.
- Observera att samtliga garantianspråk och ansvar upphör att gälla om tillbehörsdelar används vilka inte rekommenderas i denna bruksanvisning eller om reparationer utförs utan användning av korrekt reservdelar. Detta gäller även reparation som utförs av icke behörig person. Kontaktuppgifter finns i "Service-center" på sidan 42.
- Eventuella funktionstörningar under garantitiden får endast åtgärdas av vår kundtjänst. I annat fall upphör samtliga garantianspråk.

## 4.4 Skydd mot elstötar

**Varning!** Följande säkerhetsanvisningar skyddar dig för elstötar.

- Anslut maskinen endast till jordade uttag, eftersom detta är avgörande för skyddet mot elektriska stötar.
- Om apparaten är skadad, får apparaten inte användas. Låt endast behörig elektriker reparera apparaten. Kontaktuppgifter finns i "Service-center" på sidan 42.
- Om apparatens nätanslutningskabel är skadad måste denna bytas av tillverkaren eller behörig elektriker för att undvika faror.
- Låt aldrig vatten eller andra vätskor komma in i produktens inre, förutom i därför avsedd behållare **3**. Därför:
  - Använd aldrig utomhus
  - Doppa aldrig behållaren **3** i vatten
  - ställ aldrig vätskefyllda dricksglas, vaser etc. på maskinen
  - använd aldrig maskinen i fuktig omgivning
  - använd aldrig maskinen i närheten av en diskbänk, ett badkar, en dusch eller en simbassäng, eftersom vatten eventuellt kan komma in i maskinen.

  Om apparaten utsätts för väta, dra ur nätkontakten omedelbart och låt behörig personal reparera apparaten. Kontaktuppgifter finns i "Service-center" på sidan 42.
- Greppa aldrig produkten, nätkabeln eller nätkontakten med våta händer.
- Greppa alltid i kontakten när du drar ut nätkontakten. Dra aldrig i själva nätkabeln.
- Se till att nätkabeln inte knäcks eller kommer i kläm.

- Håll nätkabeln på avstånd från heta ytor (t.ex. kokplatta).
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget om produkten inte skall användas under längre tid. Endast en utdragen kontakt innebär att produkten är strömlös.
- Undvik att använda förlängningskablar. Förlängningskablar får endast användas under bestämda villkor:
  - Förlängningskabeln måste vara godkänd för produktens strömstyrka.
  - Förlängningskabeln får inte läggas "löst": Den får inte vara inom räckhåll för barn eller utgöra snubbelrisk.
  - Förlängningskabeln får inte vara skadad.
  - Inga andra produkter får anslutas till vägguttaget, använd inte grenuttag! Risk för överbelastning föreligger.

## 4.5 Skydd mot brand

**Varning!** Eftersom maskinen blir mycket varm under användningen måste du följa nedanstående säkerhetsföreskrifter för att brand inte ska uppstå.

- Undvik överhettning genom att aldrig täcka över maskinen.
- Låt aldrig produkten vara igång utan tillsyn. En intensiv luktutveckling är nästan alltid tecken på en defekt. Dra i så fall genast ut nätkontakten och lämna in produkten för kontroll. Kontaktadresser hittar du i "Service-center" på sidan 42.

## 4.6 Skydd mot skador

**Varning!** Beakta följande anvisningar för satt undvika skador.

- Kontrollera att sladden inte utgör snubbelrisk eller att någon kan fastna i eller trampa på den.

## 4.7 För barnens säkerhet

**Varning!** Barn kan inte förutse ev. olyckor eller skador. Observera därför:

- Denna produkt får endast användas under tillsyn av vuxna. Låt aldrig barn leka med den.
- Se alltid till att maskinen är oåtkomlig för barn så, att dessa inte kan dra i sladden eller leka med den.
- Förpackningsfolie kan vara en dödsfälla för barn. Förpackningsfolier är inga leksaker.

## 4.8 Sakskador

**Försiktig!** För att undvika sakskador skall följande bestämmelser beaktas.

- Använd aldrig konserveringsautomaten utan vatten eller vätska.
- Kontrollera att det inte finns för mycket vätska i produkten. Vätskenivån måste alltid ligger under „MAX". Risk för översvämning föreligger vid för mycket vätska.
- Ställ alltid apparaten på ett plant, torrt och greppande underlag, så att apparaten varken kan falla omkull eller glida ner.
- Ställ inte apparaten under ett väggskåp eftersom ångan tränger ut uppåt och kan skada skåpet.
- Ställ inte apparaten på en varm kokplatta.
- Apparaten och tillbehöret får inte placeras i en mikrovågsugn.

# 5. Uppackning och uppställning

**Observera:** Eftersom produkten levereras något infettad kan **svag** rök och lukt uppstå vid den första användningen. Detta är ofarligt och upphör efter kort tid. Sörj för tillräcklig ventilation under tiden.

1. Packa upp de olika delarna ur förpackningen.
2. Kontrollera att alla delar finns (se "1.2 Leveransomfattning" på sidan 30) och är oskadade.
3. Rengör apparaten ordentligt före första användningen (se "9. Rengöring och förvaring" på sidan 39).
4. Linda ut nätanslutningskabeln helt ur kabellindningen **8**.
5. Ställ alltid apparaten på ett plant, torrt och greppande underlag, så att apparaten varken kan falla omkull eller glida ner.
6. Stick in kontakten i ett lämpligt jordat vägguttag (se "3. Tekniska data" på sidan 31).
7. Fyll på 5 liter vatten i behållaren **3**.
8. Låt vattnet koka i ca. 20 min.(se "6. Användning av produkten" på sidan 34)
9. Häll ur vattnet.

Produkten är nu klar för användning.

# 6. Användning av produkten

## 6.1 Göra inställningar, starta, stänga av

**Observera:** När vreden **7** eller **6** vrids om, tänds bakgrundsbelysningen för displayerna automatiskt. Belysningen för displayerna släcks igen automatiskt efter 5 minuter.

**Varning!** Anslut endast produkten endast till ett jordat vägguttag eftersom skyddet mot elstötar beror på detta.

1. Stick in kontakten i ett lämpligt jordat vägguttag (se "3. Tekniska data" på sidan 31).
2. Ställ in önskad temperatur med temperaturvredet **6**.
   - Temperaturen ökar i steg om 1 °C
   - En signal hörs var 5 °C
   - Den inställda temperaturen visas i displayen för inställd temperatur **10**.
3. Ställ in önskad koktid med minutvredet **7**.
   - Tiden ökar i steg om 1 minut
   - En signal hörs var 5 minut
   - Den inställda tiden visas i displayen för minuter **9**.
4. Tryck på Start/stopp-knappen **6**.
   - Produkten börjar värma upp och displayen visar en balk.
   - Displayen **11** visar aktuell temperatur.

   När inställd temperatur är uppnådd:
   - Hörs signaler
   - Visas ett timglas
   - Börjar den inställda tiden

När den inställda tiden är slut hörs signaler och produkten av sig själv.

5. Tryck på Start/stopp-knappen **6** för att stänga av produkten innan inställd tid är slut.

## 6.2 Koka in

Med inkokning menas att man värmer livsmedel utan luft och därmed gör den mera hållbar.

Speciella glasburkar med skruvlock eller lock och gummiring används för inkokningen.

Använd endast färska mogna livsmedel för inkokning. Övermogen frukt eller vissnade grönsaker är inte lämpliga.

Man kan t.o.m. koka in svamp, kött och kakor.

Inkokningen bör ske så snabbt efter skörden som möjligt så att så många värdefulla näringsämnen finns kvar i livsmedlen.

Livsmedlet som skall användas måste vara korrekt skördat. Ta bort smuts, ohyra eller mögliga ställen. Även en liten mögelhärd kan förstöra inkokningen.

Frukt håller längre och får mera aromatisk smak om man använder socker.

Hårda grönsaker som t.ex. morötter, kål eller kålrabbi måste förkokas i saltvatten. Koka dem inte för mjuka. Häll bort kokvattnet, det är inte lämpligt för inkokningen.

Renlighet och hygien är ett absolut för att det tillagade skall hålla längre. Rengör och koka ur alla arbetsverktyg, porslin och allt som kommer i kontakt med livsmedlen, 5 minuter i hett vatten.

Se alltid till att du har rena händer.

1. Skölj av frukt och grönsaker ordentligt.

   **Observera:** Frukt och grönsaker bör tvättas **innan** de skärs i mindre bitar så att alla vattenlösliga vitaminer stannar kvar.
2. Skär frukt och grönsaker i önskad storlek.
3. Placera livsmedlen i glasburkarna.

   **Observera:** Se till att placera livsmedlen i lager i glasburkarna. Det ser bättre ut och glasburkarna utnyttjas bäst.
4. Lägg till kryddor eller socker efter behov.
5. Fyll vatten upp till glasburkens kant.
6. Stäng glasburkarna.

   **Observera:** Se till att glasburkarna är ordentligt stängda.
7. Placera gallret **12** i behållaren **3**.
8. Placera de förberedda glasburkarna i behållaren **3**.

   **Observera:** Glasburkarna kan placeras i två lager ovanpå varandra i behållaren **3**.
9. Fyll på så mycket vatten i behållaren **3** att de övre glasburkarna står under 3/4 i vatten.
10. Lägg på locket **1** på behållaren **3**.
11. Ställ in temperaturen och koktiden (se "6.1 Göra inställningar, starta, stänga av" på sidan 34 och "8. Koktider och temperaturer" på sidan 39).
12. Starta kokningen genom att trycka på Start/stopp-knappen **6** (se "6.1 Göra inställningar, starta, stänga av" på sidan 34).
13. Placera ett värmetåligt kärl under tappkranen **5** när koktiden är slut.
14. Tryck tappspaken **4** för att tömma ut vattnet ur behållaren **3**.
15. Låt glasburkarna svalna innan du tar ut dem ur behållaren **3** .

    **Observera:** Varma glasburkar är känsliga för drag. Låt dem stå i behållaren **3** tills de har svalnat helt. Om du behöver använda produkten igen, kan du ta ur de varma glasburkarna och ställa dem på en handduk, lägg över en annan handduk och låt burkarna svalna helt.
16. Sätt fast etiketter med innehåll och datum på glasburkarna.
17. Förvara burkarna torrt, mörkt och svalt, då kan de förvaras upp till ett år.

## 6.3 Hålla drycker och soppor varma

Denna konserveringsautomat är utmärkt lämplig för att hålla glögg, choklad, soppor och grytor varma.

**Försiktig!** Kontrollera att det inte finns för mycket vätska i produkten. Vätskenivån måste alltid ligger under „MAX". Risk för översvämning föreligger vid för mycket vätska.

1. Fyll på vätska i behållaren **3**.
2. Lägg på locket **1** på behållaren **3**.
3. Ställ in önskad temperatur med temperaturvredet **6**.
   - Temperaturen ökar i steg om 1 °C
   - En signal hörs var 5 °C
   - Den inställda temperaturen visas i displayen för inställd temperatur **10**.
4. Om du inte ställer in tiden, utan trycker vredet „TIMER" **7**.
   - Displayen visar en liggande „8".
5. Tryck på Start/stopp-knappen **6**.
   - Produkten börjar uppvärmningen
   - När inställd temperatur är uppnådd, hörs signaler
   - Produkten värmer tills du trycker på Start/stopp-knappen **6** igen.
6. Rör om i vätskan med jämna mellanrum så att värmen fördelas jämnt och inget fastnar i botten.
7. Vätska utan fasta beståndsdelar kan tömmas ur via tappkranen **5**. Tryck ner tappspaken **4**.

   **Observera:** För att inte behöva hålla kvar tappspaken **4** när du tömmer ut större mängder vätska, kan du fälla upp tappspaken **4**.
8. Soppor eller vätska med fasta beståndsdelar kan blockera tappkranen. Töm sådant med en slev.
9. Rengör produkten noggrant efter var användning (se "9. Rengöring och förvaring" på sidan 39).

## 6.4 Överhettningsskydd

Produkten har ett överhettningsskydd. När det finns för lite vätska i behållaren **3** och temperaturen blir för hög, varnar produkten med signaler och en symbol visar den låga nivån:

1. Stäng av produkten genom att trycka på Start/stopp-knappen **6**.

   Signalerna tystnar.
2. Fyll på vätska.
3. Starta produkten igen genom att trycka på Start/stopp-knappen **6**.

Produkten stänger av automatiskt om ingen åtgärd vidtas inom 5 minuter efter varningen.

I detta fall skall man dra ut nätkontakten och låta produkten svalna.

Därefter kan man ta produkten i drift igen.

# 7. Recept

## 7.1 Leverkorv

**Ingredienser:**
- 250 g lever (svin, nöt, kyckling, kalkon)
- 300 g fett späck
- 400 g sidfläsk
- 300 g svinbog
- 4 lökar
- 2 purjolökar
- 50 g svinflott
- 1 bukett persilja
- 1 bukett gräslök
- 1 msk torkad mejram
- 1 msk färsk eller torkad timjan
- 1 msk färsk eller torkad körvel
- 1 msk salt
- 1 tsk vitpeppar
- 1 tsk muskot
- 1 tsk mald nejlika
- 1 tsk kardemumma
- 1 tsk mald eller riven ingefära

**Tillredning:**
1. Koka svinbog och sidfläsk i lätt saltat vatten.
2. Ta ur köttet ur buljongen och låt den svalna.
3. Spara buljongen.
4. Lägg levern i hett vatten (koka den inte).
5. Mal köttet, späcket och levern i en köttkvarn.
6. Finhacka lök och purjolök.
7. Stek den hackade löken och purjolöken i svinflottet tills de är blanka.
8. Lägg det malda köttet, löken och purjolöken samt alla kryddor i en skål.
9. Fyll på med 1 liter av den sparade buljongen.
10. Knåda ingredienserna tills en deg uppstår.
11. Placera degen i glasburkar med skruvlock.
12. Koka i ca. 160 min vid 100 °C.

**Observera:** Hållbarheten är ca. 1 år.

## 7.2 Jordgubb-kiwi fruktmarmelad

**Ingredienser:**
- 1,5 kg färska jordgubbar
- 500 g mogen kiwi
- 1 kg gelésocker **utan kokning**

**Tillredning:**
1. Skölj jordgubbarna noga.
2. Låt jordgubbarna dropptorka.
3. Rengör jordgubbarna: Ta bort stjälkar, blad och skadade ställen.
4. Skala kiwin och skär i små bitar.
5. Placera frukten i en skål.
6. Tillsätt gelésockret.
7. Purera allt med en stavmixer.
8. Fyll i glasburkar och stäng dem ordentligt.
9. Koka i ca. 25 min vid 80 °C.

**Observera:** Använd gelésocker utan kokning för denna typ av skonsamma tillredning. Ett billigare alternativ är vanligt gelésocker. Vanligt gelésocker kan medföra att fruktmarmeladen inte blir tillräckligt fast.

## 7.3 Zucchini-ketchup

**Ingredienser:**
- 3 kg zucchini
- 1 kg lök
- ca. 3 msk salt
- 500 g socker
- 1 liter mild kryddättika
- 2 msk paprikapulver
- 3 msk curry

- 3 msk stark senap
- 1-2 msk cayennepeppar
- 2 tuber koncentrerad tomatpuré

**Tillredning:**

1. Riv zucchinin fint.
2. Skär löken i tärningar.
3. Placera zucchini, lök och salt i en skål.
4. Låt det dra på sval och torr plats ca. 24 timmar.
5. Häll av vattnet ur skålen, tryck ev. ur massan en aning.
6. Placera alla ingredienser i en kastrull och värm upp försiktigt (bränn inte fast).
7. Låt puttra i ca. 30 min. Rör om hela tiden så att massan inte bränner fast.
8. Purera massan.
9. Fyll massan i glasburkar med skruvlock.
10. Koka i ca. 1 timme vid 100 °C.

## 7.4 Surkörsbär

**Ingredienser:**

- Surkörsbär
- Socker
- Vatten

**Tillredning:**

1. Sortera körsbären noga. Använd bara de bra i glasburkarna.
2. Ta bort stjälkarna på körsbären.
3. Lägg ca. 30 min i kallt vatten, så att eventuell ohyra eller insekter försvinner.
4. Ta bort kärnorna ur körsbären.
5. Placera körsbär utan kärnor skiktvis i glasburkarna.
6. Gör en sockerlösning med 300 g socker och 1 liter vatten.
7. Fyll på så mycket sockerlösning i glasburkarna att körsbären är helt under vatten.
8. Koka i ca. 30 min vid 80 °C.

## 7.5 Tepunsch

**Observera:** Angivna mängder ger ca. 3 liter dryck. Öka ingredienserna för större mängder.

**Ingredienser:**

- 1,5 l svart te
- 1 flaska rödvin (0,75 l)
- 6 obehandlade apelsiner
- 3 obehandlade citroner
- 6 kanelstänger
- ca. 750 g socker
- Rom enligt smak

**Tillredning:**

**Observera:** Tepunsch kan tillredas direkt i konserveringsautomaten. Eftersom drycken innehåller fasta beståndsdelar bör den hällas upp med en soppslev så att inte tappkranen blockeras.

Du kan även tillreda drycken i en annan kastrull och sedan hälla den genom en sil i konserveringsautomaten. Eftersom drycken då inte längre innehåller fasta beståndsdelar, kan den tömmas via tappkranen.

1. Koka svart te.
2. Pressa 4 apelsiner och 2 citroner.
3. Skär 2 apelsiner och 1 citron i tunna skivor.
4. Häll svart te, vin, saft, fruktskivor och kanelstänger i en kastrull.
5. Låt ingredienserna koka en aning.
6. Rör långsamt ner sockret och smaka av så att tepunschen inte blir för söt.
7. Tillsätt en ordentlig skvätt rom till slut (mängd efter smak).
8. Låt dra i ca. 30 min. med lagom värme.

**Observera:** Vid tillredning i konserveringsautomaten välj att koka upp vid 100 °C. När drycken drar och hålls varm, reducera temperaturen till ca. 80 °C. Tepunschen skall vara het, inte koka, annars går alkoholen förlorad.

# 8. Koktider och temperaturer

| Livsmedel | Temperatur i °C | Tid i minuter |
|---|---|---|
| **Grönsaker** | | |
| Blomkål | 100 (MAX) | 90 |
| Bönor | 100 (MAX) | 120 |
| Ärtor | 85 | 120 |
| Inlagd gurka | 100 (MAX) | 30 |
| Kålrabbi | 100 (MAX) | 95 |
| Pumpa | 90 | 30 |
| Morötter | 100 (MAX) | 90 |
| Svamp | 100 (MAX) | 110 |
| Brysselkål | 100 (MAX) | 110 |
| Rödkål | 100 (MAX) | 110 |
| Selleri | 100 (MAX) | 110 |
| Sparris | 100 (MAX) | 120 |
| Tomater | 90 | 30 |
| **Frukt** | | |
| Äpple, hårda | 85 | 40 |
| Äpple, mjuka | 85 | 30 |
| Äppelmos | 90 | 30 |
| Aprikoser | 85 | 30 |
| Päron, hårda | 90 | 80 |
| Päron, mjuka | 90 | 30 |
| Björnbär | 80 | 25 |
| Jordgubbar | 80 | 25 |

| Livsmedel | Temperatur i °C | Tid i minuter |
|---|---|---|
| Blåbär | 85 | 25 |
| Hallon | 80 | 30 |
| Vinbär | 90 | 25 |
| Körsbär | 80 | 30 |
| Mirabell-plommon | 85 | 30 |
| Persika | 85 | 30 |
| Plommon | 90 | 30 |
| Lingon | 90 | 25 |
| Kvitten | 95 | 30 |
| grön Reine Claude | 85 | 30 |
| Rabarber | 95 | 30 |
| Krusbär | 80 | 30 |
| Sviskon | 90 | 30 |
| **Kött (måste alltid förkokas)** | | |
| Stek | 100 (MAX) | 85 |
| Köttbuljong | 100 (MAX) | 60 |
| Fågel | 100 (MAX) | 75 |
| Gulasch | 100 (MAX) | 75 |
| Vilt | 100 (MAX) | 75 |
| Korv, kokt | 100 (MAX) | 75 |
| Korv, rå | 100 (MAX) | 110 |

# 9. Rengöring och förvaring

**Varning!** För att undvika risker för el-stöt eller skador:
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före varje rengöring.
- Låt produkten svalna ordentligt före rengöringen.
- Doppa aldrig ner behållaren **3** i vatten.

**Försiktigt!** Använd under inga omständigheter slipande, frätande eller repande rengöringsmedel. Produkten kan skadas.

1. Rengör produkten med en fuktig trasa. Tillsätt lite diskmedel vid behov.
2. Skölj efter med rent vatten.

3. Använd inte produkten förrän den är helt torr.

## 9.1 Rengöring av galler och lock

1. Rengör gallret **12** och locket **1** för hand i diskhon.
2. Skölj efter med rent vatten.

## 9.2 Rengöring av tappkran

Skruva av tappspaken **4** för att bättre kunna göra rent. Tappkranen **5** kan inte skruvas av, annars uppstår problem med tätheten.

1. Skruva av tappspaken **4** från tappkranen **5**.
2. Rengör tappspaken **4** för hand i diskhon.
3. Skölj efter med rent vatten.
4. Fyll milt diskvatten i behållaren **3** och töm ut genom tappkranen **5**.

   **Observera:** Hjälp till med en piprensare om smuts i tappkranen **5** sitter fast.
5. Skölj efter med rent vatten.
6. Skruva fast tappspaken **4** på tappkranen **5**.

## 9.3 Förvaring av produkten

1. Linda upp nätanslutningskabeln på produktens undersida.
2. Stick in stickkontakten i mitten av produktens botten i motsvarande fäste.
3. Förvara produkten.

## 9.4 Avkalka produkten

Allt efter vattnets hårdhetsgrad kan det bildas kalkavlagringar i produkten. Dessa skall avlägsnas regelbundet, för att spara energi, öka produktens livslängd och av hygieniska skäl.

1. Torka av kalkavlagringar med en duk indränkt i lite ättika.
2. När produkten uppvisar kraftiga kalkavlagringar skall man fylla på med i handeln vanlig avkalkare i behållaren **3** och låta detta stå över natten.

   **Försiktigt!** Produkten få absolut inte tillkopplas medan avkalkningen pågår. Detta kan annars leda till skador.
3. Skölj efter grundligt med rent vatten.
4. Använd inte produkten förrän den är helt torr.

# 10. Avfallshantering

## 10.1 Produkt

Symbolen med en överkorsad soptunna på hjul betyder att produkten måste lämnas till separat avfallshantering i den Europeiska unionen. Detta gäller för produkten och allt tillbehör som är försett med denna symbol. Märkta produkter får inte slängas i de vanliga hushållssoporna, utan måste lämnas till återvinning av elektriska och elektroniska enheter. Återvinning bidrar till att minska förbrukningen av råmaterial och skona miljön. Följ därför ovillkorligen avfallshanteringsföreskrifter i ditt land.

## 10.2 Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land när förpackningen avfallshanteras.

# 11. HOYER Handel GmbH garanterar

Bästa kund!
Du erhåller 3 års garanti på denna apparat från och med köpdatum. Om produkten uppvisar brister gäller lagliga rättigheter gentemot försäljaren av produkten. Dessa lagliga rättigheter begränsas inte av vår garanti som beskrivs i det följande.

## Garantivillkor

Garantitiden börjar med köpdatum. Ta vara på originalkvittot. Detta underlag behövs för att påvisa köpet.
Om ett material- eller fabrikationsfel uppträder på produkten inom 3 år efter köpdatum, kommer vi att – efter vårt val – reparera eller ersätta produkten kostnadsfritt. Denna garanti förutsätter att den defekta apparaten och originalkvittot lämnas in tillsammans med en kort skriftlig beskrivning av bristen och när denna uppträtt.
När defekten täcks av vår garanti erhåller du den reparerade eller nya produkten. Med reparation eller ersättning av apparaten börjar inte någon ny garantitid.

## Garantitid och lagliga anspråk vid brister

Garantitiden förlängs inte genom lämnad garanti. Detta gäller även för ersatta och reparerade delar. Skador och brister som finns redan vid köpet måste meddelas omedelbart efter uppackningen. Reparationer som görs efter garantitidens slut är kostnadspliktiga.

## Garantins omfattning

Apparaten är sorgfälligt tillverkad enligt strikta kvalitetsriktlinjer och har kontrollerats noggrant före leveransen.

Garantin gäller för material- eller fabrikationsfel. Denna garanti gäller inte för produktdelar, som är utsatta för normalt slitage och därför kan betraktas som slitagedelar eller för skador på bräckliga delar, t.ex. kontakter, batterier eller delar av glas.
Garantin upphör att gälla när den skadade produkten inte använts eller underhållits fackmässigt. För en fackmässig användning av produkten skall alla angivna anvisningar i bruksanvisningen följas exakt.
Användningsändamål och hanteringar som avråds eller varnas för i bruksanvisningen skall ovillkorligen undvikas.
Denna produkt är avsedd för privat bruk och inte för kommersiellt bruk.
Vid missbruk och felaktig behandling, våld och vid ingrepp som inte utförts av vårt auktoriserade serviceställe, upphöra garantin att gälla.

## Vid garantianspråk

Följande anvisningar skall följas för en snabb avveckling av garantianspråken:

- För alla frågor skall du ha artikelnumret (för denna apparat: IAN 89015) och inköpskvittot i beredskap för att påvisa köpet.
- Artikelnumret hittar man på typskylten, graverat, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller som etikett på bak- eller undersidan.
- Om funktionsfel eller andra brister uppträder, kontaktar du först följande service-center per telefon eller per E-post.
- En produkt som registrerats som defekt kan därefter skickas portofritt till den meddelade service-adressen med

bifogat köpkvitto och uppgifter om bristen och när den uppträtt.

På www.lidl-service.com kan denna och många andra handböcker, produktvideos och program laddas ner.

## Service-center

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

(FI) Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: hoyer@lidl.fi

**IAN: 89015**

## Leverantör

Beakta att följande adress **inte är någon serviceadress.** Kontakta först ovan nämnda service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

# Indhold

**1. Beskrivelse af apparatet . . . . . 43**
**2. Delenes betegnelse (se folde ud-siden) . . . . . 44**
**3. Tekniske data . . . . . 44**
**4. Sikkerhedsanvisninger . . . . . 44**
**5. Udpakning og opstilling . . . . . 47**
**6. Betjening af apparatet . . . . . 47**
**7. Opskrifter . . . . . 50**
**8. Henkogningstider og temperaturer . . . . . 52**
**9. Rengøring og opbevaring . . . . . 53**
**10. Bortskaffelse . . . . . 54**
**11. Garanti fra HOYER Handel GmbH . . . . . 54**

**Hjertelig tillykke med købet af dit nye apparat.**
Hermed har du valgt et førsteklasses produkt. Brugsanvisningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige henvisninger om sikkerhed, brug og bortskaffelse.

Inden du bruger produktet, skal du gøre dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedshenvisninger. Brug altid kun produktet som beskrevet og til de angivne anvendelsesområder.
Hvis produktet gives videre til tredjemand, skal alle dokumenter udleveres.

# 1. Beskrivelse af apparatet

## 1.1 Anvendelsesformål

Med henkogningsgryden/saftgryden SilverCrest SEAD 1800 B1 kan du:

- henkoge levnedsmidler
- aftappe og holde drikkevarer varme
- holde pølser varme
- holde supper varme

Dette apparat må kun anvendes i tørre rum. Anvendelse udendørs eller i vådrum er ikke tilladt.

Dette apparat er kun beregnet til brug inde i huset eller lignende steder, så som:

- køkkenrum til ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsomgivelser
- landbrugsejendomme
- af kunder i hoteller, moteller og andre opholdsområder i lignende omgivelser
- pensioner.

## 1.2 Leverancens indhold

- 1 henkogningsgryde/saftgryde, bestående af:
  - 1 beholder
  - 1 låg
  - 1 rist
- 1 brugsanvisning

## 2. Delenes betegnelse (se folde ud-siden)

**1** Låg
**2** Håndtag
**3** Beholder
**4** Tappehåndtag
**5** Tappehane
**6** Start/stop-kontakt med drejeknap til temperaturindstilling
**7** Timer med drejeknap til indstilling af minutter
**8** Opvikling af kablet (i bunden af apparatet)
**9** Visning af minutter
**10** Visning af den indstillede temperatur
**11** Visning af den aktuelle temperatur
**12** Rist

## 3. Tekniske data

| | |
|---|---|
| Spændingsforsyning: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Effekt: | 1800 watt |
| Kapacitet | ca. 27 liter |
| Beskyttelsesklasse: | I |

CE

## 4. Sikkerhedsanvisninger

### 4.1 Forklaring af begreberne

Du finder følgende signalbegreber i denne betjeningsvejledning:

**Advarsel!**
Høj risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

**Forsigtig!**
Middel risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage en materiel skade.

**Henvisning:**
Lav risiko: Ting, som bør overholdes ved brug af apparatet.

### 4.2 Særlige henvisninger vedr. apparatet

**Advarsel!** Overhold følgende henvisninger for at undgå kvæstelser eller materielle skader.

- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller personer, som ikke råder over tilstrækkelig erfaring og kendskab, hvis der holdes opsyn med dem, eller de er blevet instrueret om en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke gennemføre rengøringen og brugervedligeholdelsen, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.

- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- Apparatet må ikke anvendes med et eksternt kontaktur eller separat fjernstyringssystem, som f.eks. en fjernbetjent stikkontakt.
- Vær opmærksom på, at apparatets overflader kan blive varme under brug:
  - tag derfor kun fat i apparatets håndtag **2** under brug
  - lad først apparatet afkøle, inden du flytter det til et andet sted.
- Træk netstikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Lad apparatet afkøle inden rengøring.
- Dyp aldrig beholderen **3** i vand.
- Brug aldrig skurrende, ætsende eller ridsende rengøringsmidler. Dette kan beskadige apparatet.

## 4.3 Generelle anvisninger

- Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt inden brug. Den er en del af apparatet og skal altid stå til rådighed.
- Benyt kun apparatet til det beskrevne anvendelsesformål (se „1.1 Anvendelsesformål“ på side 43).
- Kontroller, at den nødvendige netspænding (se typeskiltet på apparatet) svarer til din netspænding, da en forkert netspænding kan beskadige apparatet.
- Vær opmærksom på, at ethvert krav om garanti og ansvar bortfalder, hvis der bruges tilbehør, som ikke anbefales i betjeningsvejledningen, eller hvis der ved reparation ikke udelukkende bruges originale reservedele. Det gælder også, hvis reparationer udføres af ikke kvalificerede personer. Kontaktdataene findes i „Service-center” på side 56.
- Ved eventuelle fejl må apparatet i garantiperioden kun repareres af vores servicecenter. Ellers bortfalder ethvert garantikrav.

## 4.4 Beskyttelse mod elektrisk stød

**Advarsel!** Efterfølgende sikkerhedsanvisninger skal beskytte dig mod elektrisk stød.

- Tilslut kun maskinen ved en stikdåse med beskyttelseskontakt, da dette beskytter mod elektrisk stød.
- Hvis apparatet er beskadiget, må den under ingen omstændigheder bruges. Lad i så fald apparatet reparere af kvalificerede fagfolk. Kontaktdataene findes i „Service-center” på side 56.
- Hvis denne apparater netledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Der må aldrig komme vand eller væsker ind i apparatets indre, med undtagelse af den dertil beregnede beholder **3**. Derfor:
  - må apparatet aldrig anvendes udendørs
  - beholderen **3** aldrig dyppes i vandanvend aldrig maskinen i meget fugtige omgivelser
  - anvend aldrig maskinen i umiddelbar nærhed af en vask, et badekar, en bruser eller en swimmingpool, da der kan trænge vandstænk ind i maskinen.

  Hvis der alligevel kommer væske ind i maskinen, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få maskinen repareret af kvalificerede fagfolk. Kontaktdataene findes i „Service-center” på side 56.
- Tag aldrig fat i apparatet, netledningen eller stikket med fugtige hænder.
- Træk altid netledningen ud ved stikket. Træk aldrig i selve ledningen.

- Sørg for, at netledningen ikke bliver knækket eller klemt.
- Hold netledningen væk fra varme overflader (f.eks. komfur).
- Træk stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid. Kun da er apparatet helt strømfrit.
- Undgå brugen af forlængerledninger. Dette er kun tilladt under visse forudsætninger:
  - Forlængerledningen skal være egnet til ventilatorens strømstyrke.
  - Forlængerledningen må ikke være trukket "løst": Man må ikke kunne snuble over den, og børn må ikke kunne få fat i den.
  - Forlængerledningen må under ingen omstændigheder være beskadiget.
  - Der må ikke tilsluttes andre forbrugere end ventilatoren til stikkontakten, da strømnettet ellers kan blive overbelastet (det er forbudt at bruge multistikdåser!).

## 4.5 Beskyttelse mod brandfare

**Advarsel!** Da apparatet arbejder med høje temperaturer, skal du overholde følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå brand.

- For at undgå overophedning må apparatet aldrig tildækkes.
- Apparatet må ikke være tændt uden opsyn. Skader indikeres næsten altid ved en kraftig lugt. I så fald skal du straks trække stikket ud, og få apparatet undersøgt. Kontaktdataene findes i „Service-center" på side 56.

## 4.6 Beskyttelse mod kvæstelser

**Advarsel!** Overhold følgende henvisninger for at undgå kvæstelser.

- Sørg for, at man ikke kan snuble over nettilslutningsledningen, og at ingen sidder fast i den eller kan træde på den.

## 4.7 Af hensyn til dit barns sikkerhed

**Advarsel!** Børn kan ofte ikke vurdere farer rigtigt og derfor pådrage sig kvæstelser. Overhold derfor følgende:

- Produktet må kun bruges under voksnes opsyn.
- Sørg for, at produktet altid er uden for børns rækkevidde.
- Sørg for, at børn aldrig kan trække apparatet ned ved hjælp af ledningen eller vælte det.
- Sørg for, at emballagefolien ikke bliver en dødelig fælde for børn. Emballagefolier er ikke legetøj.

## 4.8 Materielle skader

**Forsigtig!** Overhold følgende anvisninger for at undgå materielle skader.

- Brug aldrig henkogningsgryden/ saftgryden uden vand eller væske.
- Sørg for, at væskemængden i apparatet ikke er for stor. Væskestanden skal altid befinde sig under „MAX". Ellers kan væsken løbe over.
- Stil altid apparatet på en jævn, tør og skridsikker flade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- Opstil ikke apparatet direkte unter et overskab, da damp stiger op og kunne beskadige møblet.

- Stil ikke apparatet på en varm kogeplade.
- Apparatet og tilbehøret må ikke stilles i en mikrobølgeovn.
- Brug udelukkende rent drikkevand til at frembringe damp.

# 5. Udpakning og opstilling

**Henvisning:** Da apparatet er smurt let ved leveringen, kan der ved første anvendelse udvikles en **smule** røg og lugt. Dette er ikke skadeligt og stopper efter kort tid. Sørg i denne tid for tilstrækkelig udluftning.

1. Tag delene ud af emballagen.
2. Kontroller, at alle delene er med (se „1.2 Leverancens indhold" på side 43) og ikke er beskadiget.
3. Rengør apparatet grundigt før første brug (se „9. Rengøring og opbevaring" på side 53).
4. Sørg for at vikle netkablet helt af kabelopviklingen **8**.
5. Stil apparatet på en jævn, tør og skridsikker flade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
6. Sæt netstikket i en egnet stikkontakt med jord (se „3. Tekniske data" på side 44).
7. Fyld ca. 5 l vand i beholderen **3**.
8. Lad vandet koge i ca. 20 minutter (se „6. Betjening af apparatet" på side 47).
9. Hæld vandet væk.

Nu kan apparatet tages i brug.

# 6. Betjening af apparatet

## 6.1 Valg af indstillinger, tænd, sluk

**Henvisning:** Så snart der drejes på drejeknapperne **7** eller **6**, tændes baggrundsbelysningen i displayet automatisk. Efter 5 minutter slukkes belysningen i displayet igen automatisk.

**Advarsel!** Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jord, så du er beskyttet mod elektrisk stød.

1. Sæt netstikket i en egnet stikkontakt med jord (se „3. Tekniske data" på side 44).
2. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen **6** til temperaturindstilling.
   - Temperaturen øges i trin af 1 °C
   - For hver 5 °C lyder et akustisk signal
   - Den indstillede temperatur vises i displayet for den indstillede temperatur **10**.
3. Indstil den ønskede henkogningstid med drejeknappen til indstilling af minutter **7**.
   - Tiden øges i trin af 1 minut
   - For hver 5 minutter lyder et akustisk signal
   - Den indstillede tid vises i displayet for minutter **9**.
4. Tryk på start/stop-kontakten **6**.
   - Opvarmningen i apparatet begynder, og der vises en forløbsbjælke i displayet
   - Den aktuelle temperatur vises i displayet **11**.

Så snart den indstillede temperatur er nået:

- lyder et akustisk signal
- vises et timeglas
- begynder nedtællingen af den indstillede tid.

Når den indstillede tid er udløbet, lyder der et akustisk signal og apparatet slukker automatisk.

5. Tryk på start/stop-kontakten **6** for at slukke apparatet, inden den indstillede tid er udløbet.

## 6.2 Henkogning

Ved henkogning (syltning, indkogning, konservering) forstås opvarmning af levnedsmidler i en lufttæt beholder, så disse gøres langtidsholdbare.

Til henkogning kræves specielle glas med skruelåg eller låg med gummiring.

Kun friske og helt modne levnedsmidler egner sig til henkogning. Overmoden frugt eller visne grøntsager er ikke egnede.

Også svampe, kød og sågar kage kan henkoges.

Henkogningen skal ske så hurtigt efter høsten som muligt, så levnedsmidlerne bevarer så mange værdifulde stoffer som muligt.

Levnedsmidler, der skal henkoges, skal være sorteret omhyggeligt. Snavs, skadedyr eller pletter skal fjernes. Selv de mindste rådne pletter kan ødelægge de henkogte levnedsmidler.

Frugt kan opbevares længere og smager mere aromatisk, hvis den henkoges med sukker.

Hårde grøntsager, som f.eks. gulerødder, kål eller kålrabi, skal forkoges i saltvand. De må dog ikke koges så meget, at de bliver bløde. Hæld kogevandet væk; det er uegnet til henkogning.

Ved henkogning har renlighed og hygiejne højeste prioritet; ellers holder levnedsmidlerne ikke længe. Det anbefales, at rengøre alt køkkenudstyr, bestik og alt, hvad der kommer i berøring med levnedsmidlerne, omhyggeligt og koge det af i 5 minutter i kogende vand.

Sørg altid for at have rene hænder.

1. Vask frugt og grøntsager omhyggeligt.

   **Henvisning:** Frugt og grøntsager skal vaskes, **før** de skæres i stykker, så vandopløselige vitaminer så vidt muligt bibeholdes.

2. Skær frugt og grøntsager i de ønskede stykker.
3. Fyld levnedsmidlerne i henkogningsglassene.

   **Henvisning:** Sørg for, at fordele levnedsmidlerne godt i henkogningsglasset. Det ser pænere ud og glassene udnyttes bedre.

4. Tilsæt krydderier eller sukker efter behov.
5. Fyld glassene op med vand til lige under kanten.
6. Luk glassene.

   **Henvisning:** Vær omhyggelig med at lukke glassene helt.

7. Læg risten **12** i beholderen **3**.
8. Placér de forberedte henkogningsglas i beholderen **3**.

   **Henvisning:** Henkogningsglassene kan placeres i to lag over hinanden i beholderen **3**.

9. Fyld vand i beholderen **3**, indtil de øverste henkogningsglas er 3/4 dækket af vand.
10. Sæt låget **1** på beholderen **3**.
11. Indstil temperaturen og henkogningstiden (se „6.1 Valg af indstillinger, tænd, sluk"

på side 47 og „8. Henkogningstider og temperaturer" på side 52).

12. Start henkogningen ved at trykke på start/stop-kontakten **6** (se „6.1 Valg af indstillinger, tænd, sluk" på side 47).
13. Sæt en varmefast beholder under tappehanen **5**, så snart henkogningstiden er udløbet.
14. Tryk på tappehåndtaget **4** for at aftappe vandet fra beholderen **3**.
15. Lad henkogningsglassene afkøle, inden du tager dem ud af beholderen **3**.

    **Henvisning:** Henkogningsglas, der stadig er varme, bør ikke udsættes for træk. Lad dem om muligt blive stående i beholderen **3**, indtil de er helt afkølede. Hvis apparatet imidlertid skal bruges forinden, kan du tage de varme glas ud, stille dem på et håndklæde og overdække dem med et håndklæde, indtil de er helt afkølede.
16. Skriv indhold og henkogningsdato på glassene.
17. Opbevar de henkogte levnedsmidler tørt, mørkt og køligt. Så kan de holde sig i op til et år.

## 6.3 Sådan holdes drikke og supper varme

Denne henkogningsgryde/saftgryde egner sig særdeles godt til at holde gløgg, kakao, supper og sammenkogte retter varme.

**Forsigtig!** Sørg for, at væskemængden i apparatet ikke er for stor. Væskestanden skal altid befinde sig under „MAX". Ellers kan væsken løbe over.

1. Fyld væsken i beholderen **3**.
2. Sæt låget **1** på beholderen **3**.
3. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen **6** til temperaturindstilling.
   - Temperaturen øges i trin af 1 °C
   - For hver 5 °C lyder et akustisk signal
   - Den indstillede temperatur vises i displayet for den indstillede temperatur **10**.
4. Tiden skal ikke indstilles. Tryk i stedet på drejeknappen „TIMER" **7**.
   - I displayet vises et liggende „8".
5. Tryk på start/stop-kontakten **6**.
   - Apparatet begynder at opvarme
   - Så snart den indstillede temperatur er nået, lyder et akustisk signal
   - Apparatet opvarmer, indtil der igen trykkes på start/stop-kontakten **6**.
6. Rør rundt i væsken med jævne mellemrum, så varmen fordeles jævnt og der ikke sætter sig noget fast i bunden.
7. Rene væsker uden faste ingredienser kan aftappes via tappehanen **5**. Tryk tappehåndtaget **4** ned.

   **Henvisning:** For ikke at skulle holde tappehåndtaget **4** nede i længere tid under aftapningen af større væskemængder kan du vippe tappehåndtaget **4** op i lodret position.
8. Supper eller væsker med faste ingredienser vil tilstoppe tappehanen. Tag disse op med en øseske.
9. Rengør apparatet omhyggeligt efter brug (se „9. Rengøring og opbevaring" på side 53).

## 6.4 Overophedningsbeskyttelse

Apparatet er beskyttet mod overophedning. Så snart der er for lidt væske i beholderen **3** og temperaturen derfor bliver for høj, advarer apparatet med et akustisk signal og et symbol for lav væskestand:

1. Sluk for apparatet ved at trykke på start/stop-kontakten **6**.

   Det akustiske signal ophører.
2. Fyld mere væske i.
3. Start apparatet igen ved at trykke på start/stop-kontakten **6**.

Hvis der ikke reageres på advarslen inden for 5 minutter, slukker apparatet automatisk.
I så fald skal du trække stikket ud og lade apparatet afkøle.
Derefter kan du tage apparatet i brug igen på normal vis.

# 7. Opskrifter

## 7.1 Leverpaté

**Ingredienser:**
- 250 g lever (gris, okse, høne, kalkun)
- 300 g fed spæk
- 400 g bugflæsk
- 300 g nakkekam
- 4 løg
- 2 porrer
- 50 g svinefedt
- 1 bundt persille
- 1 bundt purløg
- 1 spsk. tørret merian
- 1 spsk. frisk eller tørret timian
- 1 spsk. frisk eller tørret kørvel
- 1 spsk. salt
- 1 tsk. hvid peber
- 1 tsk. muskat
- 1 tsk. knuste nelliker
- 1 tsk. kardemomme
- 1 tsk. knust eller reven ingefær

**Tilberedning:**
1. Kog bugflæsk og nakkekam i vand tilsat en smule salt.
2. Tag kødet op af bouillonen og lad det køle af.
3. Gem bouillonen.
4. Hæld kogende vand over leveren (skal ikke koges).
5. Kør kød, spæk og lever gennem kødhakkeren.
6. Hak løg og porrer meget fint.
7. Brun de hakkede løg og porrer i svinefedtet, indtil de er glasagtige.
8. Kom det hakkede kød, løg og porrer samt krydderier og urter i en skål.
9. Rør det hele sammen med 1 liter af den opbevarede bouillon.
10. Ælt det hele sammen, indtil du har en homogen dej.
11. Kom den ældtede dej i glas med skruelåg.
12. Henkog dejen ved 100 °C i ca. 160 min.

**Bemærk:** Kan opbevares ca. 1 år.

## 7.2 Jordbær-kiwi marmelade

**Ingredienser:**
- 1,5 kg friske jordbær
- 500 g modne kiwifrugter
- 1 kg syltesukker **uden kogning**

**Tilberedning:**
1. Vask jordbærrene omhyggeligt.
2. Lad jordbærrene dryppe godt af.
3. Rengør jordbærrene: fjern stilke, blade og pletter.

4. Skræl kiwifrugterne og skær dem i små stykker.
5. Kom frugterne i en skål.
6. Tilsæt syltesukkeret.
7. Blend det hele med en purerstav.
8. Fyld det hele i glas, og luk glassene omhyggeligt.
9. Henkoges ved 80 °C i 25 min.

**Henvisning:** Til denne skånsomme form for tilberedning skal der anvendes syltesukker, der også binder uden kogning. Et billigere alternativ er almindelig syltesukker 2:1. Med almindelig syltesukker kan det forekomme, at marmeladen ikke er helt fast.

## 7.3 Squash-ketchup

**Ingredienser:**
- 3 kg squash
- 1 kg løg
- ca. 3 spsk. salt
- 500 g sukker
- 1 liter mild krydddereddike
- 2 spsk. paprikapulver
- 3 spsk. karry
- 3 spsk. stærk sennep
- 1-2 spsk. cayennepeber
- 2 dåser tomatkoncentrat

**Tilberedning:**
1. Riv squashen fint på et rivejern.
2. Finhak løgene.
3. Kom squash, løg og salt i en skål.
4. Lad ingredienserne trække 24 timer på et køligt og tørt sted.
5. Tøm vandet af skålen, pres evt. massen en smule sammen.
6. Kom alle ingredienserne i en gryde og varm den langsomt op (fare for at brænde på).
7. Lad det hele småkoge i ca. 30 min. Da massen let brænder på, skal du røre rundt hele tiden.
8. Purér massen.
9. Kom massen i glas med skruelåg.
10. Henkog massen ved 100 °C i ca. 1time.

## 7.4 Surkirsebær

**Ingredienser:**
- Surkirsebær
- Sukker
- Vand

**Tilberedning:**
1. Sortér surkirsebærrene omhyggeligt. Kom kun de gode i glasset.
2. Fjern stilken fra surkirsebærrene.
3. Kom dem i koldt vand i ca. 30 min., så eventuelle maddiker eller insekter drives ud.
4. Tag stenene ud af surkirsebærrene.
5. Fordel de udstenede surkirsebær i glassene.
6. Lav en sukkeropløsning af 300 g sukker og 1 liter vand.
7. Kom sukkeropløsningen i glassene, indtil kirsebærrene er helt dækkede.
8. Henkoges ved 80 °C i ca. 30 min.

## 7.5 Tepunch

**Bemærk:** De angivne mængder giver ca. 3 l punch. Tilsæt større mængder, hvis der ønskes mere tepunch.

**Ingredienser:**
- 1,5 l sort te
- 1 flaske rødvin (0,75 l)
- 6 usprøjtede appelsiner
- 3 usprøjtede citroner
- 6 stænger kanel
- ca. 750 g sukker
- Rom efter smag og behag

**Tilberedning:**

**Henvisning:** Tepunchen kan tilberedes direkte i henkogningsgryden/saftgryden. Da der imidlertid befinder sig faste ingredienser i drikken, skal drikken øses op med en suppeske, så tappehanen ikke tilstoppes.

Drikken kan også koges i en separat gryde og fyldes over i henkogningsgryden/saftgryden, når den er filtreret. Idet der så ikke længere findes faste ingredienser i drikken, kan tepunchen aftappes via tappehanen.

1. Varm den sorte te op.
2. Pres 4 appelsiner og 2 citroner.
3. Skær 2 appelsiner og 1 citron i tynde skiver.
4. Kom den sorte te, vin, saft, frugtskiver og kanelstænger i gryden.
5. Giv ingredienserne et kort opkog.
6. Rør langsomt sukker i og smag hele tiden på tepunchen, så den ikke bliver for sød.
7. Tilsæt til sidst en god slat rom (efter smag og behag).
8. Lad det hele trække i ca. 30 min. ved svag varme.

**Henvisning:** Ved tilberedning i henkogningsgryden/saftgryden vælges 100 °C under opkogningen. Reducér temperaturen til ca. 80 °C, når drikken skal trække og holdes varm. Tepunchen skal kun være varm, ikke koge; ellers går alkoholen tabt.

## 8. Henkogningstider og temperaturer

| Levneds-midler | Tempera-tur i °C | Tid i minutter |
|---|---|---|
| **Grøntsager** | | |
| Blomkål | 100 (MAX) | 90 |
| Bønner | 100 (MAX) | 120 |
| Ærter | 85 | 120 |
| Syltede agurker | 100 (MAX) | 30 |
| Kålrabi | 100 (MAX) | 95 |
| Græskar | 90 | 30 |
| Gulerødder | 100 (MAX) | 90 |
| Svampe | 100 (MAX) | 110 |
| Rosenkål | 100 (MAX) | 110 |
| Rødkål | 100 (MAX) | 110 |
| Selleri | 100 (MAX) | 110 |
| Asparges | 100 (MAX) | 120 |
| Tomater | 90 | 30 |
| **Frugt** | | |

| Levneds-midler | Tempera-tur i °C | Tid i minutter |
|---|---|---|
| Æbler, hårde | 85 | 40 |
| Æbler, bløde | 85 | 30 |
| Æblemos | 90 | 30 |
| Abrikoser | 85 | 30 |
| Pærer, hårde | 90 | 80 |
| Pærer, bløde | 90 | 30 |
| Brombær | 80 | 25 |
| Jordbær | 80 | 25 |
| Blåbær | 85 | 25 |
| Hindbær | 80 | 30 |
| Solbær | 90 | 25 |
| Kirsebær | 80 | 30 |
| Mirabeller | 85 | 30 |

| Levneds-midler | Tempera-tur i °C | Tid i minutter |
|---|---|---|
| Ferskner | 85 | 30 |
| Blommer | 90 | 30 |
| Tyttebær | 90 | 25 |
| Kvæde | 95 | 30 |
| Reineclaude r | 85 | 30 |
| Rabarber | 95 | 30 |
| Stikkelsbær | 80 | 30 |
| Svesker | 90 | 30 |

| Levneds-midler | Tempera-tur i °C | Tid i minutter |
|---|---|---|
| **Kød (skal altid være kogt mørt)** | | |
| Steg | 100 (MAX) | 85 |
| Bouillon | 100 (MAX) | 60 |
| Fjerkræ | 100 (MAX) | 75 |
| Gullasch | 100 (MAX) | 75 |
| Vildt | 100 (MAX) | 75 |
| Pølser, forkogte | 100 (MAX) | 75 |
| Pølser, ukogte | 100 (MAX) | 110 |

# 9. Rengøring og opbevaring

**Advarsel!** For at undgå fare for elektrisk stød, kvæstelse eller beskadigelse:
- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Lad apparatet afkøle inden rengøring.
- Dyp aldrig beholderen **3** i vand.

**Forsigtig!** Brug ikke skurende, ætsende eller ridsende rengøringsmidler. Dette kan beskadige apparatet.

1. Rengør apparatet med en fugtig klud. Du må gerne bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør af med rent vand.
3. Brug først apparatet igen, når det er helt tørt.

## 9.1 Rengøring af rist og låg

1. Rengør risten **12** og låget **1** i håndvasken med hånden.
2. Skyl efter med rent vand.

## 9.2 Rengøring af tappehane

Tappehåndtaget **4** kan skrues af, så hanen lettere kan rengøres. Tappehanen **5** kan ikke skrues af, da den i så fald kan blive utæt.

1. Skru tappehåndtaget **4** af tappehanen **5**.
2. Rengør tappehåndtaget **4** i håndvasken med hånden.
3. Skyl efter med rent vand.
4. Fyld en mild sæbeopløsning i beholderen **3** og lad den løbe gennem tappehanen **5**.

   **Henvisning:** Brug en piperenser, hvis resterne i tappehanen **5** sidder fast.
5. Skyl efter med rent vand.
6. Skru tappehåndtaget **4** på tappehanen **5** igen.

## 9.3 Opbevaring af apparatet

1. Sno netkablet op på undersiden af apparatet.
2. Sæt netstikket i den pågældende holder i midten af apparatets bund.

3. Gem apparatet af vejen.

### 9.4 Afkalkning af apparatet

Alt efter vandets hårdhed kan der dannes kalkaflejringer i apparatet. Disse skal fjernes regelmæssigt for at spare strøm, forøge apparatets levetid samt af hygiejniske grunde.

1. Aftør de tilkalkede steder med en klud vædet med lidt eddike.
2. Hvis apparatet er meget tilkalket, skal du fylde almindeligt afkalkningsmiddel i beholderen **3** og lade det stå natten over.

   **Forsigtig!** Apparatet må aldrig tændes, mens det bliver afkalket. Derved kan det blive beskadiget.
3. Skyl derefter grundigt efter.
4. Tag først apparatet i brug igen, når det er helt tørt.

## 10. Bortskaffelse

### 10.1 Apparat

Symbolet med skraldespanden på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Dette gælder både for produktet og alle tilbehørsdele, som er markeret med dette symbol. Markerede produkter må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres til et indsamlingssted for recycling af elektriske og elektroniske apparater. Recycling hjælper med til at reducere forbruget af råstoffer og til at aflaste miljøet. Overhold derfor ubetinget dit lands bortskaffelsesforskrifter.

### 10.2 Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du overholde de gældende miljøforskrifter.

## 11. Garanti fra HOYER Handel GmbH

Kære kunde!

For dette apparat får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt tilkommer der dig rettigheder over for sælgeren af produktet i henhold til loven. Disse rettigheder i henhold til loven indskrænkes ikke af vores nedenfor angivne garanti.

#### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på dagen for købet. Opbevar venligst den originale kvittering godt. Dette dokument er nødvendigt som dokumentation for købet.

Hvis der inden for tre år fra datoen for købet af dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet af os – efter vores valg – gratis repareret eller udskiftet for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og kvitteringen for

købet (kassebonen) fremlægges inden for fristen på tre år, og det skriftligt beskrives, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er omfattet af vores garanti, får du det reparerede eller et nyt produkt tilbage. Med reparationen eller udskiftningen af produktet begynder der ikke nogen ny garantiperiode.

## Garantiperiode og mangelkrav i henhold til loven

Garantiperioden bliver ikke forlænget ved garantiydelsen. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Der skal straks efter udpakningen gives meddelelse om skader og mangler, som eventuelt allerede foreligger ved købet. Reparationer, som udføres efter garantiperiodens udløb, forpligter til betaling.

## Garantiens omfang

Apparatet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsdirektiver og kontrolleret samvittighedsfuldt inden udleveringen.

Garantiydelsen gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normal slitage og derfor kan anses for at være sliddele, eller ved beskadigelser af skrøbelige dele, fx kontakter, genopladelige batterier eller dele, som er fremstillet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet beskadiges, ikke bruges korrekt eller ikke er blevet vedligeholdt. For en korrekt brug af produktet skal alle anvisninger, som er angivet i brugsanvisningen, nøje overholdes.

Anvendelser og håndteringer, som frarådes i brugsanvisningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås.

Produktet er udelukkende fremstillet til privat brug, ikke til erhvervsmæssig brug.

Ved misbrug og ukorrekt behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-center, bortfalder garantien.

## Afvikling i garantitilfælde

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du overholde følgende henvisninger:

- Hold artikelnummer (for dette apparat: IAN 89015) og kassebon parat som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du se af typeskiltet, en gravure, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som mærkat på bag- eller undersiden.
- Skulle der opstå funktionsfejl eller andre mangler, bedes du i første omgang kontakte det nedenfor angivne service-center telefonisk eller pr. e-mail.
- Et produkt, som er registreret som defekt, kan du så portofrit sende til den service-adresse, du får meddelt. Vedlæg købskvitteringen (kassebonen) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Under www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og software.

## Service-center

(DK) Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

**IAN: 89015**

## Leverandør

Vær venligst opmærksom på, at den følgende adresse **ikke er nogen serviceadresse.** Kontakt i første omgang det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

# Inhalt

**1. Gerätebeschreibung ..... 57**
**2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) ..... 58**
**3. Technische Daten ..... 58**
**4. Sicherheitshinweise ..... 58**
**5. Auspacken und aufstellen ..... 61**
**6. Bedienen des Gerätes ..... 62**
**7. Rezepte ..... 65**
**8. Einkochzeiten und Temperaturen ..... 67**
**9. Reinigen und lagern ..... 68**
**10. Entsorgung ..... 69**
**11. Garantie der HOYER Handel GmbH ..... 69**

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.**
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Gerät entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Geräts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Geräts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.
Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Geräts an Dritte mit aus.

# 1. Gerätebeschreibung

## 1.1 Verwendungszweck

Mit diesem Einkochautomat SilverCrest SEAD 1800 B1 können Sie:

- Einkochen
- Getränke warm halten und zapfen
- Würstchen warmhalten
- Suppen warmhalten

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet.
Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:

- Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäusern;
- durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen;
- Pensionen.

## 1.2 Lieferumfang

- 1 Einkochautomat,
  bestehend aus:
  – 1 Behälter
  – 1 Deckel
  – 1 Gitter
- 1 Bedienungsanleitung

## 2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

**1** Deckel
**2** Griffe
**3** Behälter
**4** Zapfhebel
**5** Zapfhahn
**6** Start/Stopp-Taste mit Drehknopf für Temperatur
**7** Timer mit Drehknopf für Minuten
**8** Kabelaufwicklung (unter dem Gerät)
**9** Anzeige der Minuten
**10** Anzeige der eingestellten Temperatur
**11** Anzeige der aktuellen Temperatur
**12** Gitter

## 3. Technische Daten

| | |
|---|---|
| Spannungsversorgung: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Leistung: | 1.800 Watt |
| Fassungsvermögen | ca. 27 Liter |
| Schutzklasse: | I |

CE

## 4. Sicherheitshinweise

### 4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

**Warnung!**
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**Vorsicht!**
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

**Hinweis:**
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

### 4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

**Warnung!** Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es

sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die Oberflächen des Gerätes im Betrieb heiß werden können:
  - Fassen Sie das Gerät im Betrieb ausschließlich an den Griffen **2** an;
  - Bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort stellen, lassen Sie es zuvor abkühlen.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Tauchen Sie den Behälter **3** nie in Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

## 4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck" auf Seite 57).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 71.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.

## 4.4 Schutz vor elektrischem Schlag

**Warnung!** Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 71.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Innere des Gerätes, außer in den dafür vorgesehenen Behälter **3**, dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals den Behälter **3** in Wasser eintauchen
  - niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen

– niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
– niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 71.

- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  – Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  – Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  – Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
  – Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

## 4.5 Schutz vor Verletzungen

**Warnung!** Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.

## 4.6 Schutz vor Brandgefahr

**Warnung!** Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen. Schäden kündigen sich fast immer durch intensive Geruchsbildung an. Ziehen Sie in diesem Falle sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät überprüfen. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 71.

## 4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes

**Warnung!** Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet, damit diese es nicht an der Netzanschlussleitung herunterziehen können oder damit spielen.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

### 4.8 Sachschäden

**Achtung!** Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Betreiben Sie den Einkochautomaten nie ohne Wasser oder Flüssigkeit.
- Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel Flüssigkeit im Gerät befindet. Der Flüssigkeitsstand muss stets unter „MAX" liegen. Bei zuviel Flüssigkeit könnte diese überlaufen.
- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Das Gerät und das Zubehör dürfen nicht in ein Mikrowellengerät gestellt werden.

## 5. Auspacken und aufstellen

**Hinweis:** Da das Gerät leicht eingefettet geliefert wird, kann es bei der ersten Benutzung zu **leichter** Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Bitte achten Sie währenddessen auf ausreichende Lüftung.

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang" auf Seite 57) und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „9. Reinigen und lagern" auf Seite 68).
4. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig von der Kabelaufwicklung **8** ab.
5. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 58).
7. Füllen Sie etwa 5 l Wasser in den Behälter **3**.
8. Lassen Sie das Wasser etwa 20 min kochen (siehe „6. Bedienen des Gerätes" auf Seite 62).
9. Gießen Sie das Wasser weg.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

# 6. Bedienen des Gerätes

## 6.1 Einstellungen vornehmen, einschalten, ausschalten

**Hinweis:** Sobald Sie an den Drehknöpfen **7** oder **6** drehen, schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung für die Anzeigen automatisch ein. Nach 5 Minuten schaltet sich die Beleuchtung für die Anzeigen automatisch wieder aus.

**Warnung!** Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 58).
2. Stellen Sie am Drehknopf für Temperatur **6** die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Temperatur wird in Schritten von 1 °C erhöht;
   - Alle 5 °C ertönt ein Signalton;
   - Die eingestellte Temperatur wird in der Anzeige der eingestellten Temperatur **10** angezeigt.
3. Stellen Sie am Drehknopf für Minuten **7** die gewünschte Einkochzeit ein.
   - Die Zeit wird in Schritten von 1 min erhöht;
   - Alle 5 min ertönt ein Signalton;
   - Die eingestellte Zeit wird in der Anzeige der Minuten **9** angezeigt.
4. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste **6**.
   - Das Gerät beginnt zu heizen und in der Anzeige erscheint ein laufender Balken;
   - in der Anzeige **11** wird die aktuelle Temperatur angezeigt.

   Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist:
   - Erklingen Signaltöne;
   - Es wird ein Stundenglas angezeigt;
   - Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.

   Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
5. Um das Gerät vor Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste **6**.

## 6.2 Einkochen

Unter Einkochen (Einmachen, Eindünsten, Einwecken) versteht man, dass Lebensmittel unter Luftabschluss erhitzt und dadurch haltbar gemacht werden.

Zum Einkochen werden spezielle Gläser mit Schraubverschluss oder mit Deckel und Gummiring benötigt.

Zum Einkochen eignen sich nur frische vollreife Lebensmittel. Überreifes Obst oder welkes Gemüse ist nicht geeignet.

Auch Pilze, Fleisch und sogar Kuchen können eingekocht werden.

Das Einkochen sollte so schnell wie möglich nach der Ernte erfolgen, damit möglichst viele wertvolle Stoffe in den Lebensmitteln erhalten bleiben.

Die einzukochenden Lebensmittel müssen sauber verlesen werden. Schmutz, Ungeziefer oder schlechte Stellen müssen entfernt werden. Schon kleinste Faulstellen können das Eingekochte verderben lassen.

Obst wird länger haltbar und schmeckt aromatischer, wenn es mit Zucker eingekocht wird.

Harte Gemüsesorten, wie z.B. Möhren, Kohl oder Kohlrabi müssen in Salzwasser vorgekocht werden. Dabei dürfen sie aber nicht weich gekocht werden. Schütten Sie dieses Kochwasser weg, es ist zum Einkochen ungeeignet.

Damit das Eingekochte lange hält, ist Sauberkeit und Hygiene oberstes Gebot. Am besten werden alle Arbeitsgeräte, Geschirr und alles, was mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, gründlich gesäubert und 5 min in heißem Wasser abgekocht.

Achten Sie auch stets auf saubere Hände.

1. Waschen Sie Obst und Gemüse gründlich ab.

   **Hinweis:** Obst und Gemüse sollten **vor** dem Zerkleinern gewaschen werden, damit die wasserlöslichen Vitamine weitestgehend erhalten bleiben.

2. Zerkleinern Sie Obst und Gemüse auf die gewünschte Größe.
3. Füllen Sie die Lebensmittel in die Einkochgläser.

   **Hinweis:** Achten Sie darauf, die Lebensmittel gut im Einkochglas zu schichten. Das sieht besser aus und die Gläser werden optimal ausgenutzt.

4. Fügen Sie nach Wunsch Gewürze oder Zucker hinzu.
5. Füllen Sie die Gläser mit Wasser bis kurz unter den Rand auf.
6. Verschließen Sie die Gläser.

   **Hinweis:** Achten Sie sorgfältig darauf, dass die Gläser wirklich gut verschlossen sind.

7. Legen Sie das Gitter **12** in den Behälter **3**.
8. Stellen Sie die vorbereiteten Einkochgläser in den Behälter **3**.

   **Hinweis:** Die Einkochgläser können in zwei Schichten übereinander in den Behälter **3** gestellt werden.

9. Füllen Sie so viel Wasser in den Behälter **3**, dass die oberen Einkochgläser zu etwa 3/4 im Wasser stehen.
10. Setzen Sie den Deckel **1** auf den Behälter **3**.
11. Stellen Sie Temperatur und Einkochzeit ein (siehe „6.1 Einstellungen vornehmen, einschalten, ausschalten" auf Seite 62 und „8. Einkochzeiten und Temperaturen" auf Seite 67).
12. Starten Sie den Einkochvorgang, indem Sie die Start/Stopp-Taste **6** drücken (siehe „6.1 Einstellungen vornehmen, einschalten, ausschalten" auf Seite 62).
13. Sobald die Einkochzeit abgelaufen ist, stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter den Zapfhahn **5**.
14. Drücken Sie den Zapfhebel **4**, um das Wasser aus dem Behälter **3** abzulassen.
15. Lassen Sie die Einkochgläser abkühlen, bevor Sie sie aus dem Behälter **3** entnehmen.

    **Hinweis:** Noch warme Einkochgläser reagieren empfindlich auf Zugluft. Lassen Sie sie daher möglichst im Behälter **3** stehen, bis sie ganz abgekühlt sind. Sollten Sie das Gerät vorher wieder benötigen, können Sie die warmen Gläser auch entnehmen, auf ein Handtuch stellen und mit einem anderen Handtuch abdecken, bis sie vollständig abgekühlt sind.

16. Beschriften Sie die Gläser mit Inhalt und Einkochdatum.
17. Lagern Sie das Eingekochte trocken, dunkel und kühl, dann ist es bis zu einem Jahr haltbar.

## 6.3 Flüssigkeiten und Suppen warm halten

Dieser Einkochautomat eignet sich hervorragend, um Glühwein, Kakao, Suppen und Eintöpfe warm zu halten.

**Achtung!** Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel Flüssigkeit im Gerät befindet. Der Flüssigkeitsstand muss stets unter „MAX" liegen. Bei zuviel Flüssigkeit könnte diese überlaufen.

1. Füllen Sie die Flüssigkeit in den Behälter **3**.
2. Setzen Sie den Deckel **1** auf den Behälter **3**.
3. Stellen Sie am Drehknopf für Temperatur **6** die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Temperatur wird in Schritten von 1 °C erhöht;
   - Alle 5 °C ertönt ein Signalton;
   - Die eingestellte Temperatur wird in der Anzeige der eingestellten Temperatur **10** angezeigt.
4. Stellen Sie keine Zeit ein, sondern drücken Sie den Drehknopf „TIMER" **7**.
   - In der Anzeige erscheint eine liegende „8".
5. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste **6**.
   - Das Gerät beginnt zu heizen;
   - Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne;
   - Das Gerät heizt so lange, bis Sie erneut die Start/Stopp-Taste **6** drücken.
6. Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt und sich nichts am Boden festsetzt.
7. Reine Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile können über den Zapfhahn **5** entnommen werden. Drücken Sie herzu den Zapfhebel **4** herunter.

   **Hinweis:** Um bei großen Flüssigkeitsmengen den Zapfhebel **4** nicht dauernd festhalten zu müssen, können Sie den Zapfhebel **4** senkrecht nach oben klappen.
8. Suppen oder Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen würden den Zapfhahn verstopfen. Entnehmen Sie diese mit einer Schöpfkelle.
9. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sorgfältig (siehe „9. Reinigen und lagern" auf Seite 68).

## 6.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich zu wenig Flüssigkeit im Behälter **3** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, warnt das Gerät mit Signaltönen und einem Symbol für zu geringen Füllstand:

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Start/Stopp-Taste **6** drücken.

   Die Signaltöne verstummen.
2. Füllen Sie Flüssigkeit nach.
3. Starten Sie das Gerät erneut, indem Sie die Start/Stopp-Taste **6** drücken.

Wenn nach der Warnung innerhalb von 5 Minuten keine Maßnahme erfolgt, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.

# 7. Rezepte

## 7.1 Leberwurst

**Zutaten:**

- 250 g Leber (Schwein, Rind, Huhn, Pute)
- 300 g fetten Speck
- 400 g Schweinebauch
- 300 g Schweinenacken
- 4 Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 50 g Schweineschmalz
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Majoran, getrocknet
- 1 EL Thymian frisch oder getrocknet
- 1 EL Kerbel frisch oder getrocknet
- 1 EL Salz
- 1 TL weißen Pfeffer
- 1 TL Muskat
- 1 TL Nelken, gemahlen
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Ingwer, gemahlen oder gerieben

**Zubereitung:**

1. Schweinenacken und Schweinebauch in leicht gesalzenem Wasser kochen.
2. Fleisch aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Brühe aufbewahren.
4. Leber mit heißem Wasser überbrühen (nicht kochen).
5. Fleisch, Speck und Leber durch den Fleischwolf drehen.
6. Zwiebeln und Lauch sehr fein hacken.
7. Gehackte Zwiebeln und Lauch im Schweineschmalz anrösten, bis sie glasig sind.
8. Durchgedrehtes Fleisch, Zwiebeln und Lauch sowie die Gewürze und Kräuter in eine Schüssel geben.
9. Mit 1 Liter der aufbewahrten Brühe auffüllen.
10. Zutaten durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht.
11. Den durchgekneteten Teig in Schraubgläser geben.
12. Bei 100 °C ca. 160 min einkochen.

**Hinweis:** Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 Jahr.

## 7.2 Erdbeer-Kiwi Fruchtaufstrich

**Zutaten:**

- 1,5 kg frische Erdbeeren
- 500 g reife Kiwi
- 1 kg Gelierzucker **ohne Kochen**

**Zubereitung:**

1. Erdbeeren gründlich waschen.
2. Erdbeeren gut abtropfen lassen.
3. Erdbeeren säubern: Stiele, Blätter und schlechte Stellen entfernen.
4. Kiwis schälen und klein schneiden.
5. Früchte in eine Schüssel geben.
6. Den Gelierzucker dazu geben.
7. Mit dem Pürierstab alles pürieren.
8. In Gläser füllen und diese sorgfältig verschließen.
9. Bei 80 °C 25 min lang einkochen.

**Hinweis:** Für diese Art der schonenden Zubereitung müssen Sie Gelierzucker verwenden, der auch ohne Kochen abbindet. Eine günstigere Alternative ist konventioneller Gelierzucker 2:1. Damit wird der Fruchtaufstrich allerdings etwas flüssiger.

## 7.3 Zucchini Ketchup

**Zutaten:**

- 3 kg Zucchini
- 1 kg Zwiebeln
- ca. 3 EL Salz
- 500 g Zucker
- 1 Liter milder Kräuteressig
- 2 EL Paprikapulver
- 3 EL Curry
- 3 EL scharfer Senf
- 1-2 EL Cayennepfeffer
- 2 Tuben Tomatenmark

**Zubereitung:**

1. Zucchini fein raspeln.
2. Zwiebeln fein würfeln.
3. Zucchini, Zwiebeln und Salz in eine Schüssel geben.
4. An einem kühlen und trockenen Ort ca. 24 h ziehen lassen.
5. Das Wasser aus der Schüssel abgießen, evtl. die Masse etwas ausdrücken.
6. Alle Zutaten in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen (Anbrenngefahr).
7. Ca. 30 min köcheln lassen. Dabei ständig umrühren, da die Masse leicht anbrennt.
8. Die Masse pürieren.
9. Masse in Schraubgläser füllen.
10. Bei 100 °C ca. 1 h einkochen.

## 7.4 Sauerkirschen

**Zutaten:**

- Sauerkirschen
- Zucker
- Wasser

**Zubereitung:**

1. Sauerkirschen sorgfältig sortieren. Nur die guten kommen ins Glas.
2. Sauerkirschen entstielen.
3. Ca. 30 min in kaltes Wasser einlegen, damit eventuell vorhandene Maden oder Insekten ausgetrieben werden.
4. Sauerkirschen entsteinen.
5. Entsteinte Sauerkirschen in die Gläser schichten.
6. Zuckerlösung herstellen mit 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser.
7. Soviel Zuckerlösung in die Gläser füllen, bis die Kirschen vollständig bedeckt sind.
8. Bei 80 °C ca. 30 min lang einkochen.

## 7.5 Teepunsch

**Hinweis:** Die angegebenen Mengen ergeben ca. 3 L Getränk. Für größere Mengen die Zutaten einfach erhöhen.

**Zutaten:**

- 1,5 l schwarzen Tee
- 1 Flasche Rotwein (0,75 l)
- 6 unbehandelte Orangen
- 3 unbehandelte Zitronen
- 6 Stangen Zimt
- ca. 750 g Zucker
- Rum nach Geschmack

**Zubereitung:**

**Hinweis:** Sie können den Teepunsch direkt in Ihrem Einkochautomaten zubereiten. Da sich dann aber feste Bestandteile im Getränk befinden, sollte das Getränk mit einer Suppenkelle ausgegeben werden, da sonst der Zapfhahn verstopfen könnte.

Sie können das Getränk aber auch in einem gesonderten Topf kochen und dann durchgesiebt in den Einkochautomaten geben. Da sich dann keine festen Bestandteile mehr im Getränk befinden, kann der Teepunsch mit dem Zapfhahn entnommmen werden.

1. Schwarztee kochen.
2. 4 Orangen und 2 Zitronen auspressen.

3. 2 Orangen und 1 Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
4. Schwarztee, Wein, Saft, Obstscheiben und Zimtstangen in den Topf geben.
5. Die Zutaten nur leicht aufkochen.
6. Langsam den Zucker einrühren und dabei ständig abschmecken, damit der Teepunsch nicht zu süß wird.
7. Zum Schluss einen kräftigen Schuss Rum dazugeben (Menge nach Geschmack).
8. Noch ca. 30 min bei sanfter Hitze durchziehen lassen.

**Hinweis:** Bei der Zubereitung im Einkochautomaten wählen Sie beim Aufkochen 100 °C. Zum Ziehen und Warmhalten reduzieren Sie die Temperatur auf ca. 80 °C. Der Teepunsch soll nur heiß sein, nicht kochen, da sonst der Alkohol verloren geht.

# 8. Einkochzeiten und Temperaturen

| Lebensmittel | Temperatur in °C | Zeit in Minuten |
|---|---|---|
| **Gemüse** | | |
| Blumenkohl | 100 (MAX) | 90 |
| Bohnen | 100 (MAX) | 120 |
| Erbsen | 85 | 120 |
| Gewürzgurken | 100 (MAX) | 30 |
| Kohlrabi | 100 (MAX) | 95 |
| Kürbis | 90 | 30 |
| Möhren | 100 (MAX) | 90 |
| Pilze | 100 (MAX) | 110 |
| Rosenkohl | 100 (MAX) | 110 |
| Rotkohl | 100 (MAX) | 110 |
| Sellerie | 100 (MAX) | 110 |
| Spargel | 100 (MAX) | 120 |
| Tomaten | 90 | 30 |
| **Obst** | | |
| Äpfel, hart | 85 | 40 |
| Äpfel, weich | 85 | 30 |
| Apfelmus | 90 | 30 |
| Aprikosen | 85 | 30 |
| Birnen, hart | 90 | 80 |
| Birnen, weich | 90 | 30 |
| Brombeeren | 80 | 25 |
| Erdbeeren | 80 | 25 |
| Heidelbeeren | 85 | 25 |
| Himbeeren | 80 | 30 |
| Johannisbeeren | 90 | 25 |
| Kirschen | 80 | 30 |
| Mirabellen | 85 | 30 |
| Pfirsiche | 85 | 30 |
| Pflaumen | 90 | 30 |
| Preiselbeeren | 90 | 25 |
| Quitten | 95 | 30 |
| Renekloden | 85 | 30 |
| Rhabarber | 95 | 30 |
| Stachelbeeren | 80 | 30 |
| Zwetschgen | 90 | 30 |
| **Fleisch (muss grundsätzlich vorgegart werden)** | | |
| Braten | 100 (MAX) | 85 |
| Fleischbrühe | 100 (MAX) | 60 |
| Geflügel | 100 (MAX) | 75 |
| Gulasch | 100 (MAX) | 75 |
| Wild | 100 (MAX) | 75 |
| Wurst, gegart | 100 (MAX) | 75 |
| Wurst, roh | 100 (MAX) | 110 |

# 9. Reinigen und lagern

**Warnung!** Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Tauchen Sie den Behälter **3** nie in Wasser.

**Vorsicht!** Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

1. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

## 9.1 Gitter und Deckel reinigen

1. Reinigen Sie das Gitter **12** und den Deckel **1** von Hand im Spülbecken.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

## 9.2 Zapfhahn reinigen

Zur besseren Reinigung kann der Zapfhebel **4** abgeschraubt werden. Der Zapfhahn **5** kann nicht abgeschraubt werden, da es sonst Probleme mit der Dichtigkeit geben könnte.

1. Schrauben Sie den Zapfhebel **4** vom Zapfhahn **5** ab.
2. Reinigen Sie den Zapfhebel **4** von Hand im Spülbecken.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
4. Füllen Sie milde Spüllauge in den Behälter **3** und lassen Sie diese durch den Zapfhahn **5** laufen.

   **Hinweis:** Bei hartnäckigen Verschmutzungen im Zapfhahn **5** können Sie mit einem Pfeifenreiniger nachhelfen.
5. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
6. Schrauben Sie den Zapfhebel **4** wieder auf den Zapfhahn **5**.

## 9.3 Gerät lagern

1. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung auf der Unterseite des Gerätes auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in der Mitte des Gerätebodens in die entsprechende Aufnahme.
3. Verstauen Sie das Gerät.

## 9.4 Gerät entkalken

Je nach Wasserhärte können sich in dem Gerät Kalkablagerungen bilden. Diese sollten Sie regelmäßig entfernen, um Energie zu sparen, die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen sowie aus hygienischen Gründen.

1. Wischen Sie die verkalkten Stellen mit einem Tuch ab, das Sie mit etwas Essig getränkt haben.
2. Wenn das Gerät stärker verkalkt sein sollte, füllen Sie handelsüblichen Entkalker in den Behälter **3** und lassen ihn über Nacht stehen.

   **Vorsicht!** Keinesfalls darf das Gerät eingeschaltet werden, während es entkalkt wird. Dies könnte zu Schäden führen.
3. Spülen Sie anschließend gründlich nach.

4. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

# 10. Entsorgung

## 10.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

## 10.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

# 11. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.
Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel

müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 89015) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0180 5772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

**IAN: 89015**

## Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

**HOYER HANDEL GMBH**
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg

Status of information · Tiedot päivitetty · Informationsstatus ·
Informationernes stand · Stand der Informationen:

01/2013 · Ident.-Nr.: SEAD 1800 B1

IAN 89015

3

RP89015_Einkochautomat_Cover_LB3.indd 1 10.01.13 16:11